GASTROBACK®

VITAL MIXER PRO

BEDIENUNGSANLEITUNG



Art.-Nr. 40986 »Vital Mixer Pro«

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise 5

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 5

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile 10

Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität 11

Technische Daten 12

Ihren Vital Mixer Pro kennenlernen 13

Das Gerät zusammensetzen / auseinandernehmen 14

Den Mixbehälter zusammensetzen 14

Den Mixbehälter auseinandernehmen 16

Bedienung 17

Vor der ersten Verwendung 17

Allgemeine Hinweise 18

Tipps für die Zubereitung 18

Kontroll-Panel 21

Arbeitsschritte 22

Auswahl der Geschwindigkeitstufen 23

Auswahl der Programme 23

»Ice Crush«-Programm 23

»Smoothie«-Programm 23

»Intervall«-Programm 24

Anwendungsbeispiele 25
Pflege und Reinigung 26
Den Mixbehälter reinigen 26
Den Mixbehälter zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen 27
Den Motorsockel reinigen 28
Störungen beseitigen 29
Aufbewahrung 32
Entsorgungshinweise 32
Information und Service 32
Gewährleistung/Garantie 33
Rezeptideen 34

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback VITAL MIXER PRO entschieden haben!

Der Gastroback VITAL MIXER PRO zeigt eine ultimative Einsatzflexibilität, ausgezeichnet durch die kombinierte Funktion eines Mixers und eines kleinen Foodprozessors. Die Anwendungsmöglichkeiten reichen vom Crushen von Eis zu feinem Schnee, dem Erstellen von Smoothies, sehr cremigen Frappés und Fruchtshakes, das Zerkleinern und Zerhacken von Nüssen, Gemüse und Kräutern in kleine gleichgroße Stücke, das Erstellen von perfektem Püree und Hackfleisch für köstliche Gerichte.

Des Weiteren besitzt der Gastroback VITAL MIXER PRO einen 1.000 Watt Hochleistungs-Profi-Motor sowie ein abnehmbares 6-fach Edelstahlmesser.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Mixer.

Ihre Gastroback GmbH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bewahren Sie die Anleitung gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch kann 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.** Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Fachhändler.

⚠ ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und in Haushalten geeignet. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile (Beispiel: Mixbehälter oder Dichtungsringe) können während des Betriebs brechen oder sich bei laufendem Motor lösen oder undicht werden und dadurch zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen.

⚠ **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- Ziehen Sie den Netzstecker immer, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, bevor es umgestellt oder gereinigt wird.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und die Schnur außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und die Bauteile des Geräts stets an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß und stabil sein. Stellen und betreiben Sie das Gerät nur auf ausreichend standfesten Unterlagen, die weder kippen noch wackeln können. Vibrationen des Gerätes im Betriebszustand können dazu führen, dass sich das Gerät bewegt. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb niemals auf eine Metallfläche (z.B. Geschirrabtropffläche).
- Niemals das Gerät oder den Mixbehälter an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät nicht umkippen kann. Stellen Sie den Mixbehälter immer nur auf sauberen, glatten Unterlagen ab. Schmutz und Sand können die Verriegelung in der Fassung beschädigen.
- Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker nicht mit heißen Wärmequellen in Kontakt kommt.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, es bewegen, oder reinigen wollen. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Geräts eintrocknen. Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff. Wenden Sie beim Reinigen keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu verbiegen und die Klingen und das Antriebsrad nicht zu beschädigen.
- Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Messereinsatz hantieren. Ver-

wenden Sie zum Reinigen eventuell eine handelsübliche Spülbürste aus Kunststoff.

- Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebs eine Störung auftritt (Beispiel: undichter Mixbehälter; verkeiltes Messer). Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Mixbehälter oder die Kunststoffteile Sprünge oder Risse haben, verformt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren oder wenn der Messereinsatz oder das Antriebsrad schwergängig oder beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungene Flüssigkeit) ausgesetzt war.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn der Mixbehälter leer ist.
- Nutzen Sie den Mixer nicht zu anderen Zwecken, als für die Zubereitung von Lebensmitteln.
- Machen Sie den Mixbehälter nicht zu voll und füllen Sie keine harten Zutaten ein (Beispiel: Nüsse mit Schale oder Knochen), damit der Inhalt nicht überläuft und herausspritzt und das Messer nicht stecken bleibt.

⚠ **WARNUNG:** Wenn Sie heiße Lebensmittel verarbeiten, nehmen Sie den Nachfülldeckel aus dem Deckel damit der Dampf entweichen kann und kein Druck im Behälter entsteht. Legen Sie ein Küchentuch über den Deckel, um sich vor Spritzern und Dampf zu schützen.

⚠ **WARNUNG:** Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen. Nehmen Sie den Mixbehälter niemals vom Motorsockel bevor das Gerät ausgeschaltet ist und die Messer vollständig stehen. Die Antriebswelle könnte dadurch beschädigt werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Messer ist sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie das Messer immer nur an der Halterung an.

- Vergewissern Sie sich, dass das Messer mit dem Silikondichtungsring richtig im Mixbehälter eingesetzt ist bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.
- Halten Sie niemals Ihre Hände, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Mixbehälter, wenn der Mixbehälter auf dem Motorsockel steht und der Netzstecker in der Steckdose steckt. Nehmen Sie den Mixbehälter immer zuerst vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Inhalt mit einem Kochlöffel nach unten schieben oder weitere Zutaten hinzugeben.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Mixbehälter mit Deckel und Nachfülldeckel fest verschlossen ist. Niemals die Fassung oder den Messereinsatz einzeln auf den Motorsockel aufsetzen. Niemals das Antriebsrad des Motorsockels mit den Händen berühren, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

⚠ **ACHTUNG:** Niemals den Mixbehälter OHNE Messereinsatz auf dem Motorsockel stellen. Ohne das Messer und den Dichtungsring ist der Boden des Mixbehälters offen und Flüssigkeit würde auslaufen und eventuell den Motor beschädigen.

Wichtig: Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter auf dem Motorsockel richtig aufgesetzt ist und sicher steht. Der Motor lässt sich nicht einschalten, wenn der Behälter nicht auf dem Motorsockel steht.

- **Die Funktionstasten sind vorprogrammiert und schalten das Gerät selbständig aus und das Gerät geht in den betriebsbereiten Modus. »Ice Crush«-Programm nach ca. 70 Sekunden, »Smoothie«-Programm nach ca. 1 Minute, »Intervall«-Programm« nach ca. 50 Sekunden.**
- Lassen Sie das Gerät bei schwerer Belastung nicht länger als 10 Sekunden im Dauerbetrieb laufen um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden und lassen Sie es ca. 1 Minute abkühlen bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

⚠ **WARNUNG:** Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Mixbehälter oder die Kunststoffteile Sprünge oder Risse haben, verformt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren oder wenn der Messereinsatz oder das Antriebsrad schwergängig oder beschädigt ist.

⚠ **WARNUNG:** Füllen Sie nur Zutaten ein, die nicht heißer als 60° sind. Wenn Sie Eis im Mixbehälter verarbeitet haben, erwärmen Sie erst den Mixbehälter langsam, bevor Sie heiße Lebensmittel einfüllen. Ansonsten könnte der Mixbehälter platzen oder beschädigt werden. Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit heißen Flüssigkeiten arbeiten und füllen Sie den Mixbehälter nicht zu voll. Achten Sie darauf, sich nicht am Mixbehälter zu verbrennen oder an herausgespritzten oder überlaufenden Flüssigkeiten oder Dampf zu verbrühen. Fassen Sie den Mixbehälter zum Aufsetzen und Abnehmen nur am Griff an.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie den Mixbehälter niemals in das Gefrierfach. Dieses würde die Messer, den Behälter und den Motor beim anschließenden Gebrauch schädigen.

⚠ **WARNUNG: Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter auf dem Motorsockel sicher steht und Sie das Gerät während des Betriebs nicht umwerfen, um schwere Verletzungen zu vermeiden.**

- **Niemals den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen.**

⚠ **WARNUNG:** Die Behälterfassung ist fest mit dem Mixbehälter verbunden und sollte nicht von dem Mixbehälter demontiert werden. Die Klingen sind ebenfalls fest mit der Kunststoffhalterung des Messereinsatzes verschraubt und sollten nicht demontiert werden!

Hinweis

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.



MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH BEWEGLICHE BAUTEILE

- Niemals die Fassung und/oder das Messer einzeln auf den Motorsockel aufsetzen. Niemals das Antriebsrad des Motorsockels mit den Händen berühren, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS). Das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind. Warten Sie bis das Messer steht, bevor Sie den Mixbehälter vom Motorsockel herunternehmen. Lassen Sie das Gerät niemals unnötig eingeschaltet.
- Halten Sie niemals Ihre Hände, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Mixbehälter, wenn der Mixbehälter auf dem Motorsockel steht und der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus und nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Inhalt mit einem Kochlöffel nach unten schieben oder weitere Zutaten hinzugeben.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Mixbehälter mit Deckel und Nachfülldeckel fest verschlossen ist und **lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist**. Wenn Sie feste Zutaten (Beispiel: feste Obst- und Gemüsesorten) verarbeiten oder den Mixbehälter zu voll gefüllt haben, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder sich zu langsam drehen. Schalten Sie dann sofort auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten erloschen sind – um eine Überhitzung zu vermeiden. Beachten Sie die Hinweise zur Beseitigung von Störungen (siehe ›Störungen

beseitigen‹). Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie 1 Minute damit der Motor abkühlen kann. Danach können Sie wie gewohnt weiterarbeiten.

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220-240 V, 50/60Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden.

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel vollständig abgerollt und nicht verknotet ist bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt oder an heiße Wärmequellen kommen kann. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann.

Vergewissern Sie sich stets, dass die Fassung vollständig dicht ist, bevor Sie den Mixbehälter auf den Motorsockel setzen. Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals Gerät, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten oder Nahrungsmittelrückstände über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Unter dem Motorsockel sind Luftschlitze. Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in die Luftschlitze eindringen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind. Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät. Niemals das Gerät betreiben, wenn Flüssigkeiten in den Motorsockel eingedrungen sind. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall durch eine Fachwerkstatt überprüfen.

Wenn der Motor zu heiß wird, schaltet ein Überhitzungsschutz das Gerät automatisch AUS. Wenn der Motor unerwartet plötzlich stehen bleibt,

dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie etwa 30 Minuten bis der Motor abgekühlt ist. Danach können Sie das Gerät wieder verwenden.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 40986 Vital Mixer Pro
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1000 W
Mixbehältervolumen:	1,75 Liter
Länge des Netzkabels:	ca. 100 cm
Umdrehungen:	20.000 +/- 15% pro Minute
Ice Crush	20.000 +/- 15% pro Minute
Smoothie	16.000 +/- 15% pro Minute
Intervall	14.000 +/- 15% pro Minute
Gewicht:	ca. 4,1 kg
Abmessungen:	ca. 230 mm x 180 mm x 430 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Prüfzeichen:	CE

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN VITAL MIXER PRO KENNENLERNEN



Nachfülldeckel
mit Skalierung 60 ml und Nachfüllöffnung

Deckel des Mixbehälters

Behältergriff
für einen sicheren Halt

Glas-Behälter
1,75 Liter mit Skalierung, hitze- und kältebeständig

6-fach Edelstahlmesser

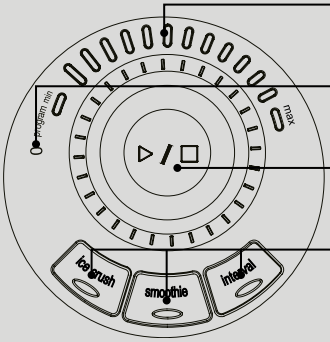
Fassung für den Mixbehälter

Motorsockel
mit Antriebskupplung 1.000 Watt

Robustes Edelstahlgehäuse

Kontroll-Panel
mit beleuchteten Sensortasten: Start-/Stop-Taste, Mixen (Stufe 1-12), Ice Crush-Taste, Smoothie-Taste und Intervall-Taste

Rutschfeste Gummifüße
und Kabelaufwicklung



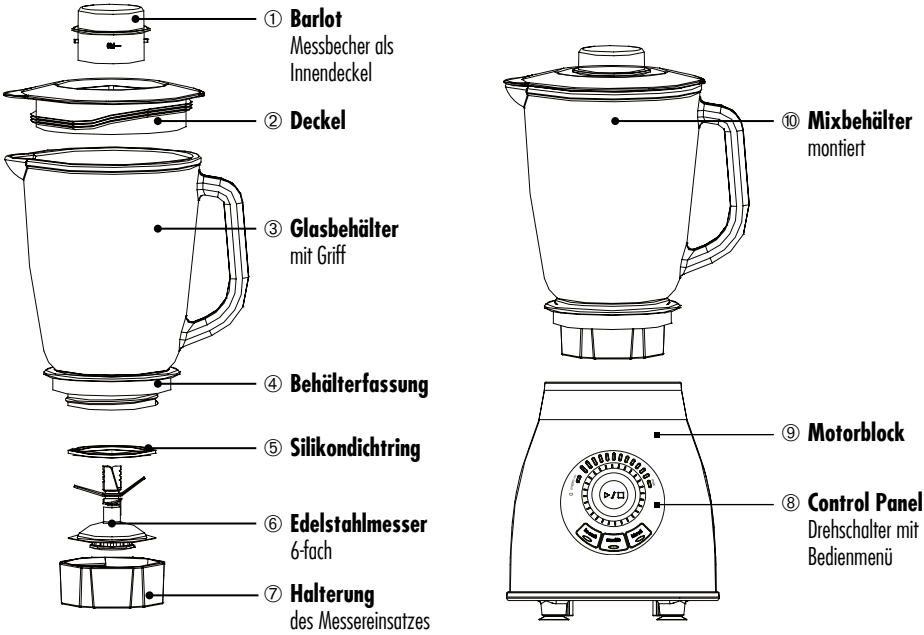
Mixgeschwindigkeit
Einstellbare Stufen von 1 bis 12

Stufe 0
Schaltet das Gerät aus

Start-/Stopp-Taste
Startet oder hält das bereits gewählte Programm an

Ice-Crush, Smoothie & Intervall Programm
automatische Programme mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten

DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN / AUSEINANDERNEHMEN



DEN MIXBEHÄLTER ZUSAMMENSETZEN

Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter und alle Einzelteile sauber sind, bevor Sie den Mixer zusammensetzen.

⚠ **ACHTUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

1. Legen Sie den Silikondichtungsring (5) unter die Innenkante der Messereinheit (6).

Hinweis

Der Messereinsatz ist mit einem Silikondichtungsring versehen, der lose auf der Fassung des Messereinsatzes aufliegt. Achten Sie darauf, dass der Silikondichtungsring auf der Fassung des Messereinsatzes richtig aufliegt. Der Silikondichtungsring muss sauber sein und darf keine Verkrustungen, Risse und Falten haben.

2. Setzen Sie die Messereinheit (6) mit Dichtring (5) in die Halterung (7) ein.
3. Schrauben Sie die Halterung (7) mit Messereinheit (6) und Dichtring (5) an dem Glasbehälter (3) fest. Stellen Sie den Glasbehälter auf den Kopf und drehen Sie

die Kunststoffhalterung mit Messer und Dichtring am Glasbehälter im Uhrzeigersinn fest, um den Behälterboden zu verriegeln.

4. Setzen Sie jetzt den montierten Glasbehälter auf den Motorblock. ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist (Schalter in der Einstellung ›0‹ steht). Die Mess-Skala sollte vorne liegen und der Griff nach rechts weisen. Das Gerät lässt sich erst bedienen, wenn das Gerät an der Start-/Stop-Taste eingeschaltet oder auf Programm gedreht wurde und der Netzstecker eingesteckt ist.
5. Nachdem Sie alle Zutaten in den Glasbehälter gegeben haben, setzen Sie den Deckel (2) (mit der Zunge vom Deckel über den Ausguss des Glasbehälters) auf den Glasbehälter, indem Sie ihn herunterdrücken.
6. Verschließen Sie die Öffnung des Deckels mit dem Barlot (1). Der Nachfülldeckel (Barlot) hat zwei kleine Führungszapfen, die in die entsprechenden Aussparungen an der Nachfüllöffnung im Deckel passen. Drehen Sie den Nachfülldeckel nach dem Einsetzen im Uhrzeigersinn. Der Nachfülldeckel sitzt erst richtig, wenn er mit einem ›Klick‹ eingerastet ist und sich nicht mehr anheben lässt.

⚠ **ACHTUNG:** Vorsicht, wenn Sie mit dem Messereinsatz hantieren. Fassen Sie den Messereinsatz nur an der Kunststoffhalterung an, um sich nicht an den Klingen zu verletzen. Die Klingen sind sehr scharf. Niemals mit bloßen Händen auf die Klingen greifen!

⚠ **ACHTUNG:** Wenn der Silikondichtungsring bei der Montage nicht richtig aufliegt, ist der Behälterboden undicht. Schrauben Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes nicht mit Gewalt fest, um das Gerät nicht zu beschädigen. Achten Sie immer darauf, dass der Mixbehälter sicher und fest auf die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes aufgeschraubt ist.

⚠ **ACHTUNG:** Setzen Sie den Mixbehälter niemals ohne den Messereinsatz auf den Motorsockel. Ohne den Messereinsatz ist der Boden des Mixbehälters offen. Wenn der Behälter so auf dem Motorsockel steht und Sie Flüssigkeit in den Mixbehälter geben, würde diese direkt in den Motorsockel laufen und könnte den Motor beschädigen.

⚠ **ACHTUNG:** Achten Sie stets darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Motorsockel oder über den Motorsockel laufen. Sollte Flüssigkeit über das Gehäuse des Motorsockels gelaufen sein, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie die Flüssigkeit danach mit einem trockenen Tuch ab und trocknen Sie das Gehäuse gut ab.

⚠ **WARNUNG:** Wenn Flüssigkeit in das Innere des Motorsockels eingedrungen ist, schließen Sie das Gerät nicht mehr an die Stromversorgung an, um eine Gefährdung durch Stromschlag oder Feuer und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall in einer Fachwerkstatt überprüfen.

⚠ **ACHTUNG:** Versuchen Sie nicht, das Messer zu schleifen. Stumpfe Messer müssen ersetzt werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst, der Ihnen die richtigen Ersatzmesser liefert.

DEN MIXBEHÄLTER AUSEINANDERNEHMEN

1. Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile abnehmen.
2. Fassen Sie den Mixbehälter am Griff und heben Sie den Mixbehälter nach oben vom Motorblock herunter.
3. Nehmen Sie den Deckel vom Mixbehälter und leeren Sie den Mixbehälter aus.
4. Nehmen Sie den Nachfülldeckel (Barlot) aus der Öffnung des Deckels.

Hinweis

Der Nachfülldeckel hat zwei kleine Führungszapfen, die in die entsprechenden Aussparungen an der Nachfüllöffnung im Deckel passen. Drehen Sie den Nachfülldeckel ein kleines Stück gegen den Uhrzeigersinn, um ihn vom Deckel zu lösen und heben Sie ihn nach oben ab.

5. Drehen Sie den Mixbehälter um. Die Unterseite mit dem Messereinsatz zeigt jetzt nach oben. Fassen Sie mit der linken Hand an den Griff des Mixbehälters und mit der rechten Hand an die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes. Schrauben Sie die Kunststoffhalterung gegen den Uhrzeigersinn vom Behälter los und nehmen Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes vom Mixbehälter herunter.
6. Der Messereinsatz ist mit einem Silikondichtungsring versehen, der lose auf der Fassung des Messereinsatzes aufliegt. Nehmen Sie den Silikondichtungsring zur Reinigung von der Kunststoffhalterung des Messereinsatzes.
7. Spülen Sie die abgebauten Teile mit warmer Spülmittellösung ab und trocknen Sie die Teile. Achten Sie dabei darauf, sich nicht an den Schneiden des Messers zu verletzen. Verwenden Sie dafür keine Drahtwolle, Scheuermittel oder ähnliche harte Reinigungshilfen. Der Mixbehälter, Deckel, Nachfülldeckel,

Messereinsatz und Silikondichtungsring sind spülmaschinengeeignet bei max. 60 °C. Den Mixbehälter können Sie in dem unteren Fach, alle weiteren Teile im oberen Fach der Spülmaschine bei niedriger Temperatur reinigen.

⚠ **ACHTUNG:** Die Behälterfassung ist fest mit dem Mixbehälter verbunden und sollte nicht von dem Mixbehälter demontiert werden.

⚠ **ACHTUNG:** Die Klingen sind fest mit der Kunststoffhalterung des Messereinsatzes verschraubt und sollten nicht demontiert werden!

⚠ **ACHTUNG:** Vorsicht, wenn Sie mit dem Messereinsatz hantieren. Fassen Sie den Messereinsatz nur an der Kunststoffhalterung an, um sich nicht an den Klingen zu verletzen. Die Klingen sind sehr scharf. Niemals mit bloßen Händen auf die Klingen greifen!

BEDIENUNG

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ **WARNUNG:** Das Messer ist sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie den Messereinsatz immer nur an der Kunststoffhalterung an. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen: Erstickungsgefahr!

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung alle Werbeaufkleber und Verpackungsmaterialien von dem Gerät und dem Zubehör. Entfernen Sie nicht das Typenschild.

Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile (Deckel, Nachfülldeckel, Mixbehälter, Messereinsatz und den Silikondichtungsring) vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹. Der Mixbehälter, Deckel, Nachfülldeckel, Messereinsatz und Silikondichtungsring sind Spülmaschinen geeignet.

Hinweis

Bei der ersten Verwendung kann ein leichter Geruch beim einschalten des Motors entstehen. Dies ist normal und völlig unbedenklich. Der Geruch wird sich nach mehreren Anwendungen legen.

ALLGEMEINE HINWEISE

Halten Sie den Arbeitsplatz während der Arbeit sauber und trocken. Wischen Sie Spritzer oder übergelaufene Flüssigkeiten mit einem trockenen Tuch ab.

⚠ **WARNUNG:** Niemals den Motorsockel auf feuchte Unterlagen oder Tücher stellen. Niemals Flüssigkeiten unter oder auf den Motorsockel laufen lassen. Sollten Flüssigkeiten in den Motorsockel eingedrungen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

⚠ **WARNUNG:** Halten Sie niemals Ihre Hände oder Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck) in den Mixbehälter, wenn der Mixbehälter auf dem Motorsockel steht. Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie dann den Mixbehälter vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Deckel abnehmen, um den Inhalt zu prüfen oder die Nahrungsmittel im Mixbehälter nach unten zu schieben. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff. Wenden Sie keine Gewalt an, wenn Sie die Nahrungsmittel im Mixbehälter nach unten schieben oder Zutaten lösen, die sich im Bereich der Messer verkeilt haben.

Ihr Mixer kann nicht alle Ihre Küchengeräte ersetzen. Der VITAL MIXER PRO ist nicht geeignet zum: Eierschaum schlagen oder Früchte oder Gemüse entsaften. Auch für sehr feste Teigsorten (Beispiel: Hefeteig) ist das Gerät nicht geeignet.

Wichtig: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät sofort nach der Arbeit (siehe ›Pflege und Reinigung‹).

Wenn der Motor zu heiß wird, schaltet ein Überhitzungsschutz das Gerät automatisch AUS. Wenn der Motor unerwartet plötzlich stehen bleibt, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie etwa 30 Minuten bis der Motor abgekühlt ist. Danach können Sie das Gerät wieder verwenden.

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

- Wählen Sie »Mixen (Stufe 1-12)« für Getränke, Cocktails und flüssigere Mischungen wie Mayonnaise, Dressings, Marinaden und andere Nahrungsmittel die kurz gemixt werden müssen, bis alle Zutaten verbunden sind wie z.B. flüssiger Teig oder zum Pürieren von Suppen und um Flüssigkeiten schaumig zu schlagen.
- Nehmen Sie das »Smoothie-Programm« zum Verarbeiten von Früchten, Eiscreme und Joghurts zu cremigen Smoothies, Cremes und Milchshakes.

- Mit dem »Ice-Crush-Programm« verarbeiten Sie Nahrungsmittel, die mit kurzen Intervallen kräftig bearbeitet werden sollen, wie beim Eis crushen oder dem Zerkleinern von Nüssen. Stellen Sie mit der Intervall Funktion z.B. köstliche Cocktails, Getränke mit Eiswürfeln oder gefrorenen Früchten her.
- Mit dem »Intervall-Programm« verarbeiten Sie Nahrungsmittel die in unterschiedlichen Geschwindigkeiten verrührt bzw. vermengt werden sollen wie z. B. Milchpulver und Saucen. Der Mixer startet ein automatisches Programm mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten.
- Schneiden Sie feste Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Käse, gegartes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte) in etwa 2 cm große Stücke um ein gleichmäßiges Mixresultat zu erzielen.

Wichtig: Überlasten Sie den Motor nicht mit zu harten oder zu großen Zutaten. Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Motor stecken bleibt, um eine Überhitzung zu vermeiden (siehe ›Störungen beseitigen‹).

- Wenn Sie mit warmen Nahrungsmitteln arbeiten, füllen Sie zunächst höchstens 2 Tassen in den Mixbehälter. Nachdem der Mixvorgang gestartet wurde und eine Zeit lang lief, können Sie bei Bedarf weitere 1,5 Tassen warmer Zutaten langsam über die Nachfüllöffnung im Deckel hinzugeben.
- Wenn Sie festere Zutaten wie z. B. Püree verarbeiten wollen, arbeitet der Mixer effizienter, wenn der Mixbehälter nur ¼ bis ½ gefüllt ist.
- Geben Sie flüssige Zutaten immer zuerst in den Mixer, sofern dies im Rezept nicht anders angegeben ist.
- Während des Mixvorgangs können weitere Zutaten durch die Nachfüllöffnung zugegeben werden. Halten Sie dabei niemals Hände oder Gesicht über die Öffnung.
- Wenn Sie dickflüssige oder trockene Nahrungsmittel verarbeiten, müssen Sie eventuell zwischendurch die Nahrungsmittel im Mixbehälter nach unten schieben oder Zutaten lösen, die sich im Bereich der Messer verkeilt haben.

⚠ **WARNUNG:** Halten Sie niemals Ihre Hände oder Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck) in den Mixbehälter, wenn der Mixbehälter auf dem Motorsockel steht. Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie dann den Mixbehälter vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Deckel abnehmen, um den Inhalt zu prüfen. Wenden Sie keine Gewalt an, wenn Sie die Nahrungsmittel im Mixbehälter nach unten schieben oder Zutaten lösen, die sich im Bereich der Messer verkeilt haben. Verwenden Sie hierfür nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff. Metalllöffel oder ähnliche Küchenhelfer könnten die Klingen oder den Mixbehälter beschädigen.

- Schwere Ladungen sollten Sie nicht länger als 10 Sekunden verarbeiten. Ihr Mixer arbeitet schneller und zuverlässiger, wenn Sie feste Lebensmittel nach und nach in kleinen Portionen in den Mixbehälter geben.
- Für Anwendungen wie das Herstellen von z. B. Mayonnaise, Dressing etc. sollten Sie den Mixer nicht länger als 2 Minute ohne Unterbrechung laufen lassen.
- Wenn der Motor bei der Mix- oder Smoothie-Funktion schwer läuft (Motorgeräusch ändert sich), dann wählen Sie die Ice Crush Funktion. Mit kurzen heftigen Intervallen werden die Nahrungsmittel vorab zerkleinert, bevor Sie die Nahrungsmittel in einem anderen Funktionsmodus vollständig verarbeiten.
- Achten Sie stets darauf, dass der Deckel des Mixbehälters sicher verschlossen ist, bevor Sie das Gerät einschalten. Um während eines Mixvorgangs weitere Zutaten hinzu zu geben, öffnen Sie den Nachfülldeckel im Deckel und füllen Sie Zutaten durch die Nachfüllöffnung.
- Überfüllen Sie den Mixbehälter nicht. Die maximale Füllhöhe liegt bei 1,75 Litern und sollte nicht überschritten werden, da der Motor sonst langsamer werden oder stehen bleiben kann. In diesem Fall schalten Sie das Gerät auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie einen Teil der Nahrungsmittel aus dem Mixbehälter bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Der Mixer ist nur zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln gedacht. Geben Sie niemals irgendwelche Fremdkörper in den Mixbehälter.
- Benutzen Sie den Mixbehälter nicht um Lebensmittel darin aufzubewahren.
- Der Mixer kann weder schweren Teig, noch Kartoffeln zu Mus verarbeiten.
- Nehmen Sie niemals den Mixbehälter vom Motorsockel, solange der Motor läuft. Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist

ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie dann den Mixbehälter vom Motorsockel herunter.

- Füllen Sie niemals heiße oder kochende Nahrungsmittel in den Mixbehälter. Warten Sie einen Moment bis die Nahrungsmittel ein wenig abgekühlt sind, bevor Sie diese im Mixer verarbeiten. Füllen Sie nur Zutaten ein, die nicht heißer als 60 Grad sind. Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit heißen Flüssigkeiten arbeiten und füllen Sie den Mixbehälter nicht zu voll. Achten Sie darauf, sich nicht am Mixbehälter zu verbrennen oder an herausgespritzten oder überlaufenden Flüssigkeiten oder Dampf zu verbrühen.
- Wenn die Zutaten während des Mixvorgangs an den Wänden des Mixbehälters kleben, schalten Sie das Gerät zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) und nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel. Nehmen Sie den Deckel jetzt ab und schieben Sie die Zutaten mit einem kleinen Gummischaber vorsichtig zu den Messern am Boden des Mixbehälters.
- Wenn Sie heiße Lebensmittel verarbeiten, nehmen Sie den Nachfülldeckel aus dem Deckel damit der Dampf entweichen kann und kein Druck im Behälter entsteht. Legen Sie ein Küchentuch über den Deckel, um sich vor Spritzern und Dampf zu schützen.
- Reinigen Sie den Mixbehälter und das Messer unmittelbar nach jedem Gebrauch.

KONTROLL-PANEL

Ice Crush	Ideal zum Zerkleinern von Nüssen, Mandeln, Brot oder Keksen (zum Panieren oder für Tortenböden), rohem Gemüse (für Füllungen, Püree, Suppen), Kräuter und Gewürze (Pasten und Saucen), getrocknete Früchte usw., zum Eis crushen, zum Herstellen von Hack (Fisch oder Fleisch) oder zum Mahlen von harten und festen Körnern, wie Bohnen, Kaffee, Kichererbsen, von Zucker zu Puderzucker. Stellen Sie mit der Funktion z. B. köstliche Cocktails, Getränke mit Eiswürfeln oder gefrorenen Früchten her.
Intervall	Zum Verrühren von Milchpulver, fertigen Säften, zur Vorbereitung von Eiern für Omelettes, zum Vermengen von Zutaten wie z. B. Hack, Püree, Pasten, Saucen, Dessertsaucen, Toppings oder dem Erstellen von Dressings sowie für die Reinigung des Mixbehälters.
Smoothie	Zur Verarbeitung von ganzen frischen Früchten, Shakes, Joghurt, Eiscreme, für Milchshakes, Frappés und Smoothies.
Mixen Stufe 1-12	Zum individuellem Verrühren verschiedener Flüssigkeiten und Zutaten mit der gewünschten Geschwindigkeit

Die Mixdauer hängt von den persönlichen Vorlieben des Benutzers ab, sowie von der Art der Zutaten und den Angaben in den Rezepten.

ARBEITSSCHRITTE

⚠ **WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher steht und Sie es während des Betriebs nicht umwerfen können, um schwere Verletzungen zu vermeiden.

Das Gerät lässt sich erst bedienen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

1. Wenn der Mixbehälter richtig zusammengesetzt und richtig auf dem Motorsockel eingerastet ist (siehe ›Den Mixbehälter zusammensetzen‹), füllen Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Achten Sie darauf die maximale Füllhöhe (1,75 Liter) nicht zu überschreiten.

Wichtig: Vorgegarte Zutaten sollten vor der Verarbeitung abkühlen. Flüssige Zutaten sollten Sie möglichst zuerst einfüllen. Feste Zutaten schneiden Sie vor dem Einfüllen in etwa 2 cm große Stücke. Füllen Sie den Mixbehälter nicht zu voll, sonst könnte der Inhalt überlaufen oder herausspritzen oder der Motor stecken bleiben.

2. Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter und drücken Sie den Deckel fest.

Hinweis

Der Deckel ist so konstruiert, dass er sich sicher und fest auf den Mixbehälter setzen lässt und nicht verrutschen kann.

Wichtig: Achten Sie darauf, dass der Nachfülldeckel auch im Deckel eingesetzt ist.

⚠ **WARNUNG:** Niemals bei eingeschalteter Geschwindigkeitsstufe den Mixbehälter herunter nehmen, den Deckel abnehmen oder Kochlöffel oder andere Fremdkörper in den Mixbehälter stecken und/oder in den Mixbehälter greifen. Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie danach den Mixbehälter vom Motorsockel herunter, bevor Sie in den Mixbehälter greifen oder mit Kochbesteck oder ähnlichen Gegenständen im Mixbehälter arbeiten.

⚠ **WARNUNG:** Füllen Sie nur Zutaten ein, die nicht heißer als 60°C sind. Wenn Sie heiße Zutaten verarbeiten, dann achten Sie bitte darauf, sich nicht am Mixbehälter oder Deckel zu verbrennen oder am Dampf oder herausspritzenden Flüssigkeiten zu verbrühen. Nehmen Sie den Nachfülldeckel ab und legen Sie ein Küchentuch über den Deckel, um sich vor Spritzern und Dampf zu schützen.

Wichtig: Achten Sie darauf, dass der Mixbehälter auf dem Motorsockel richtig aufgesetzt ist und sicher steht. Der Motor lässt sich nicht einschalten, wenn der Behälter nicht auf dem Motorsockel steht. Wenn der Behälter im eingeschalteten Zustand vom Motorsockel genommen wird, erlöschen die Lampen.

3. Um mit dem Mixen zu starten (»Mixen Stufe 1-12«), wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe (Wählen Sie am Drehknopf Stufe 1 bis 12 – siehe: ›Auswahl der Geschwindigkeitssufen‹) und drücken Sie zum starten die mittlere Start-/Stoptaste.

AUSWAHL DER GESCHWINDIGKEITSTUFEN

Drehen Sie den Drehknopf von der Position »MIN« auf die Position »MAX« (die drei Kontrollleuchten erlöschen). Die »Eis-Crush«-Taste / »Smoothie«-Taste / »Intervall«-Taste können nicht mehr betätigt werden. Sie können die Geschwindigkeit des High-Performance-Motor auf 12 Stufen zwischen »MIN« und »MAX« mit Hilfe des Drehschalters individuell regulieren. Zum Stoppen drücken Sie die Stopp-Taste, zum Ausschalten drehen Sie den Schalter auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker.

AUSWAHL DER PROGRAMME

1. Stellen Sie den Drehknopf auf die ›Programm‹-Position (die drei Anzeigelampen blinken blau). Jetzt sind die Programme auswählbar.
2. Wählen Sie ein Programm aus (Ice Crush, Smoothie, Intervall).

»Ice Crush«-Programm

Drücken Sie die »ice crush«-Taste, die entsprechende Anzeigelampe leuchtet (die anderen zwei Anzeigelampen erlöschen). Der Mixer startet automatisch das Programm mit verschiedenen Geschwindigkeiten und mehreren Pausen. Das Programm endet automatisch nach etwa 68 Sekunden. Durch das Betätigen der Stop-Taste können Sie das Programm jederzeit vorzeitig beenden. Wenn das Programm beendet ist, blinken die drei Anzeigelämpchen erneut.

»Smoothie«-Programm

Drücken Sie die »Smoothie«-Taste, die entsprechende Anzeigelampe leuchtet (die anderen zwei Anzeigelampen erlöschen). Der Mixer startet ein automatisches Programm mit verschiedenen Geschwindigkeiten, um Smoothies zu mischen. Das Programm endet nach etwa 60 Sekunden automatisch. Durch das Betätigen der Stop-Taste können Sie das Programm jederzeit vorzeitig beenden. Wenn das Programm beendet ist, blinken die drei Anzeigelämpchen erneut.

Hinweis

Die Smoothie-Funktion hat eine einzigartige Verarbeitungstechnik. Schwere und feste Nahrungsmittel werden zunächst mit langsamer Geschwindigkeitsstufe verarbeitet. Sobald die Nahrungsmittel dickflüssig werden, erhöht sich die Geschwindigkeit automatisch. Dies kann während der Herstellung eines Smoothies öfter vorkommen.

»Intervall«-Programm

Drücken Sie die »Intervall«-Taste, die entsprechende Anzeigelampe leuchtet (die anderen zwei Anzeigelampen erlöschen). Der Mixer startet ein automatisches Programm mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten. Das Programm endet nach etwa 43 Sekunden automatisch. Durch das Betätigen der Stop-Taste können Sie das Programm jederzeit vorzeitig beenden. Wenn das Programm beendet ist, blinken die drei Anzeigelämpchen erneut.

3. Wenn die Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben, dann schalten Sie das Gerät auf Stop (Start-/Stopp-Taste drücken) und drehen Sie den Wahlschalter auf die Position ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel, indem Sie ihn nach oben vom Motorblock abheben.
4. Nehmen Sie danach den Deckel vom Mixbehälter. Flüssige Produkte – vom Getränk bis zu zähflüssigem Teig – können Sie oben aus dem Mixbehälter ausgießen.

Wichtig: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Teilen des Geräts eintrocknen.

Reinigen Sie das Gerät sofort nach jeder Verwendung nach der Anleitung (›Pflege und Reinigung‹).

⚠ **ACHTUNG:** Eine Sicherheitsschaltung verhindert den Betrieb des Motors ohne Glasbehälter. Daher kann der Mixer nur eingeschaltet werden, wenn der Glasbehälter korrekt auf dem Motorblock montiert ist.

⚠ **ACHTUNG:** Sollte der Motor ungewollt stocken oder ungewöhnlich langsam arbeiten, dann schalten Sie auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Andernfalls könnte sich der Motor überhitzen. Beachten Sie unbedingt die Hinweise unter ›Störungen beseitigen‹.

Sollten sich die Messer verkeilen, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um den Mixer neu zu starten, ziehen Sie den Netzstecker, nehmen Sie den Deckel vom Mix-

behälter, schieben Sie die Nahrungsmittel mit einem Gummischaber an den Seiten des Mixbehälters herunter und bereinigen Sie die Blockade. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Mixbehälter und starten Sie den Mixer indem Sie die gewünschte Funktionstaste drücken.

Wichtig: Sollten Sie beim Verarbeiten Flüssigkeit auf dem Motorsockel entdecken, schalten Sie das Gerät umgehend auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel und trocknen Sie den Motorsockel mit einem Tuch. Prüfen Sie ob der Messereinsatz sowie der Dichtungsring richtig eingesetzt sind und der Boden des Mixbehälters dicht ist.

Hinweis

Die Funktionstasten sind vorprogrammiert und schalten das Gerät selbständig aus und das Gerät geht in den betriebsbereiten Modus. »Ice Crush«-Programm nach ca. 70 Sekunden, »Smoothie«-Programm nach ca. 1 Minute, »Intervall«-Programm« nach ca. 50 Sekunden.

Sollten Sie eine längere Verarbeitungszeit benötigen, drücken Sie die entsprechende Funktionstaste erneut.

ANWENDUNGSBEISPIELE

Nahrung	Vorbereitung & Verwendung	Funktionstaste
Mayonnaise	Mixen von Eigelb und Essig, Zugeben von Öl Verwendung: Dressing	Mixen (Stufe 1-12)
Schlagsahne	Zugeben von Zucker oder Vanille wenn gewünscht Verwendung: Garnierung	Mixen (Stufe 1-12) oder Intervall
mageres Fleisch / Geflügel	Entfernen von Sehnen und Fett, Schneiden in 2 cm große Stücke Verwendung: Hack	Mixen (Stufe 1-12) oder Ice Crush
Fisch / Meeresfrüchte	Entfernen von Haut und Gräten, Schneiden in 2 cm große Stücke Verwendung: gehackter Fisch	Mixen (Stufe 1-12) oder Ice Crush
rohes Gemüse	Schälen und in 1,5-2 cm große Stücke schneiden Verwendung: Füllungen, Püree, Suppen	Ice Crush
Nüsse	Entfernen der Schale Verwendung: Kuchen, Garnierung, Pasten	Ice Crush
Brot und Kekskrümel / Paniermehl	Schneiden in 2 cm große Stücke Zerbrechen der Kekse Verwendung: Käsekuchen, Panieren	Ice Crush oder Intervall

Nahrung	Vorbereitung & Verwendung	Funktionstaste
Kräuter und Gewürze	Ganz oder halbiert Verwendung: Pasten, Saucen	Intervall oder Ice Crush
Smoothie	Milch, frische Früchte, Joghurt, Eiscreme Verwendung: Milch-Shakes, Frappés, Frucht-Shakes	Smoothie
frische Früchte	Ganze oder zerschnittene Beeren Verwendung: Dessert-Saucen	Mixen (Stufe 1-12) oder Smoothie
getrocknete Früchte	Zerkleinert trockene Früchte Verwendung: gehackte Früchte	Ice Crush
Eis	Eis crushen Verwendung: gemischte Getränke, Cocktails	Ice Crush

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠ **WARNUNG:** Drehen Sie den Wahlschalter immer zuerst auf die Position ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

⚠ **WARNUNG:** Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit heißen Flüssigkeiten arbeiten. Achten Sie darauf, sich nicht am Mixbehälter zu verbrennen oder an herausgespritzten oder überlaufenden Flüssigkeiten oder Dampf zu verbrühen.

⚠ **ACHTUNG:** Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel), Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen des Geräts oder der Einzelteile verwenden. Wenden Sie beim Reinigen des Messereinsatzes keine Gewalt an, um die Klingen nicht zu verbiegen und das Lager nicht zu beschädigen.

DEN MIXBEHÄLTER REINIGEN

1. Leeren Sie den Mixbehälter vollständig aus und spülen Sie lose anhaftende Nahrungsmittel mit klarem Wasser aus.
2. Setzen Sie den Mixbehälter im Anschluss wieder auf den Motorsockel und achten Sie darauf, dass der Behälter richtig eingerastet ist.
3. Füllen Sie danach 1 Liter heiße (max. 60°C) Spülmittellösung in den Mixbehäl-

ter. Das Messer muss mit der Lösung bedeckt sein. Verschließen Sie den Mixbehälter mit dem Deckel, schalten Sie das Gerät ein und wählen Sie das »Intervall«-Programm und lassen Sie es einen Durchlauf lang arbeiten.

4. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel.
5. Nehmen Sie den Deckel vom Mixbehälter und gießen Sie die Spülmittellösung aus. Anhaftende Rückstände an den Wänden des Mixbehälters können Sie mit einer Spülbürste aus Kunststoff leicht entfernen.
6. Spülen Sie auch den Deckel und Nachfülldeckel mit warmer Spülmittellösung.
7. Spülen Sie Mixbehälter, Deckel und Nachfülldeckel danach mit klarem Wasser aus, trocknen Sie die Teile mit einem Geschirrtuch vorsichtig ab und lassen Sie sie an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort an der Luft trocknen.

Hinweis

Der Mixbehälter, Deckel, Nachfülldeckel, Messereinsatz und Silikondichtungsring sind Spülmaschinen geeignet. Den Deckel, Nachfülldeckel, Messereinsatz und Silikondichtungsring legen Sie zum Reinigen in das obere Spülmaschinenfach, den Mixbehälter können Sie im unteren Fach der Spülmaschine reinigen. Wählen Sie zur Reinigung kein zu heißes Spülprogramm (max. 60 °C).

⚠ **WARNUNG:** Arbeiten Sie besonders vorsichtig im Bereich des Messereinsatzes, um sich an den scharfen Klingen nicht zu schneiden und den Messereinsatz nicht zu beschädigen.

Wichtig: In den meisten Fällen wird der Mixbehälter jetzt bereits hygienisch sauber sein. Sollten allerdings noch Nahrungsmittelreste auf dem Messereinsatz im Mixbehälter anhaften, dann trennen Sie den Mixbehälter von dem Messereinsatz und reinigen die Bauteile einzeln (siehe: ›Den Mixbehälter zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen‹).

DEN MIXBEHÄLTER ZERLEGEN UND HARTNÄCKIGE RÜCKSTÄNDE ENTFERNEN

⚠ **WARNUNG:** Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf. Behandeln Sie den Messereinsatz vorsichtig und ohne Gewaltanwendung, um sich nicht zu schneiden und den Messereinsatz nicht zu beschädigen.

1. Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel und halten Sie den Mixbehälter über eine ausreichend große Schale. Drehen Sie den Mixbehälter um. Die Unterseite mit dem Messereinsatz zeigt jetzt nach oben. Fassen Sie mit der linken Hand an den Griff des Mixbehälters und mit der rechten Hand an die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes. Schrauben Sie die Kunststoffhalterung gegen den Uhrzeigersinn vom Behälter los und nehmen Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes vom Mixbehälter herunter.

⚠ **ACHTUNG:** Der Messereinsatz sitzt eventuell sehr fest. Wenden Sie keine Gewalt an um das Gerät auseinander zu nehmen.

2. Spülen Sie alle Einzelteile (Messereinsatz, Dichtungsring, Mixbehälter) in warmer Spülmittellösung. Festsitzende Nahrungsmittelreste auf den Einzelteilen weichen Sie am besten einige Minuten ein und beseitigen sie dann mit einer kleinen Kunststoffbürste oder einem Spülschwamm. Achten Sie dabei unbedingt darauf, sich an den Klingen nicht zu schneiden und den Dichtungsring und Messereinsatz nicht zu zerkratzen. Wenn sich der Dichtungsring nicht reinigen lässt oder dieser porös ist, dann muss der Dichtungsring ersetzt werden.
3. Spülen Sie den Messereinsatz, Dichtungsring und den Mixbehälter mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile danach mit einem sauberen Tuch vorsichtig ab. Lassen Sie die Bauteile (besonders Messereinsatz und Mixbehälter) an einer geschützten und für kleine Kinder unzugänglichen Stelle an der Luft trocknen. Setzen Sie die Teile nach dem Trocknen wieder zusammen (siehe: ›Den Mixbehälter zusammensetzen‹).

DEN MOTORSOCKEL REINIGEN

⚠ **WARNUNG:** Niemals den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen.

⚠ **WARNUNG:** Der Motorsockel darf niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen oder in den Motorsockel oder unter den Motorsockel laufen lassen. Niemals den Motorsockel in Flüssigkeiten eintauchen oder auf nasse oder feuchte Oberflächen stellen. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. An der Unterseite des Motorsockels sind Luftschlitze. Achten Sie unbedingt darauf, dass kein Wasser in diese Öffnungen laufen oder tropfen kann.

1. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie den Motorsockel reinigen.
2. Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

⚠ **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, das Antriebsrad und das Lager des Antriebsrads in der Mitte der Fassung nicht zu beschädigen. Niemals mit festen, harten Gegenständen in der Fassung des Motorsockels stochern. Verwenden Sie notfalls eine weiche Bürste, um die Fassung zu reinigen. Wenn Feuchtigkeit in die Fassung des Motorsockels gelangt ist, dann reinigen und trocknen Sie die Fassung besonders vorsichtig und sorgfältig.

3. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab. Der gesamte Motorsockel muss ganz trocken sein, bevor Sie das Gerät wieder zusammensetzen und verwenden.

Wartung: Der Motor Ihres Mixers muss nicht geölt werden. Sie sollten die abnehmbaren Geräteteile und das Gehäuse des Motorsockels lediglich nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung reinigen.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät darf nur in autorisierten Fachwerkstätten gewartet werden.

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Der VITAL MIXER PRO ist zuverlässig und robust und wird bei richtiger Bedienung für gewöhnlich störungsfrei arbeiten. Sollte dennoch ein Problem auftreten, dann werden Sie dies in den meisten Fällen ganz leicht selbst beseitigen können. Die folgende Störungstabelle soll Sie dabei unterstützen.

⚠ **WARNUNG:** Führen Sie nur Arbeiten am Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind. Wartung und Reparatur des Geräts dürfen nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn es vermutlich beschädigt ist oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet.

Störung	Beseitigung
Der Motor lässt sich nicht starten oder die Messer rotieren nicht.	Prüfen Sie ob das Netzkabel angeschlossen ist und das Gerät eingeschaltet ist. Prüfen Sie ob der Messereinsatz richtig montiert und eingesetzt ist im Mixbehälterboden. Prüfen Sie ob die Start-/Stop-Taste blinkt und die gewählte Funktionstaste leuchtet. Drücken Sie immer nur eine Funktionstaste zur Zeit.

Störung	Beseitigung
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen oder lässt sich nicht mehr einschalten.	Schalten Sie auf die Position ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, wenn der Motor unerwartet anhält oder stecken bleibt, um eine Überhitzung zu vermeiden. Überprüfen Sie dann folgende Punkte: – Die Funktionstasten sind vorprogrammiert und schalten das Gerät selbständig aus und das Gerät geht in den betriebsbereiten Modus. »Ice Crush«-Programm nach ca. 70 Sekunden, »Smoothie«-Programm nach ca. 1 Minute, »Intervall«-Programm« nach ca. 50 Sekunden. Warten Sie eine kurze Zeit bis Sie wie gewohnt weiterarbeiten.
	– Der Motor schaltet sich aus Sicherheitsgründen automatisch ab wenn die Messer verkeilt sind um eine Überhitzung zu vermeiden. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker und lösen Sie vorsichtig die Blockade im Mixbehälter bevor Sie das Gerät wieder einschalten. – Nehmen Sie den Mixbehälter vom Motorsockel und beseitigen Sie vorsichtig, mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff, festsitzende Nahrungsmittelstücke im Bereich des Messers. Wenden Sie dabei keine Gewalt an, um das Messer nicht zu beschädigen. – Zerkleinern Sie harte Zutaten (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade) außerhalb des Mixers. Nehmen Sie eventuell einen Teil der Zutaten aus dem Mixbehälter und versuchen Sie es danach zunächst mit der Ice Crush Funktion. ACHTUNG: Überlasten Sie nicht den Motor mit zu harten oder zu großen Zutaten. Überfüllen Sie nicht den Mixbehälter. Verarbeiten Sie feste Zutaten eventuell in mehreren Arbeitsgängen. Der Mixer ist nicht zum Verarbeiten von Knochen oder Nüssen mit Schale oder für zu harte Zutaten geeignet.
Der Motor läuft stockend oder zu langsam.	Schalten Sie in das »Ice Crush-Programm« um die Nahrungsmittel mit kurzen heftigen Intervallen vorab grob zu zerkleinern. Gießen Sie eventuell einen Teil der Zutaten aus dem Mixbehälter aus. Zerstoßen Sie feste Zutaten (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade) außerhalb des Mixers.
Der Boden des Mixbehälters lockert sich während der Arbeit; Flüssigkeit tritt aus.	Schalten Sie auf die Position ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Leeren Sie den Mixbehälter sofort aus. Reinigen und trocknen Sie den Motorsockel. Wenn Flüssigkeit in den Motorsockel oder in die Luftschlitze am Boden des Motorsockels eingedrungen ist, lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

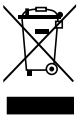
Störung	Beseitigung
	Vergewissern Sie sich, dass der Mixbehälter nach der Anleitung (›Mixbehälter zusammensetzen‹) richtig und vollständig zusammengesetzt ist.
	TIPP: Prüfen Sie vor dem Einfüllen der Zutaten die Dichtigkeit des Mixbehälter mit etwas Wasser. Prüfen Sie den Dichtungsring und ersetzen Sie ggf. durch ein Originalersatzteil vom Hersteller.
Es gelingt Ihnen nicht, den Mixbehälter abzudichten; Flüssigkeit tritt am Boden des Mixbehälters aus.	Leeren Sie den Mixbehälter sofort aus. Zerlegen Sie den Mixbehälter und prüfen Sie die Einzelteile auf Verkrustungen oder Beschädigungen (Kratzer, Risse, Sprünge, Verformungen). Reinigen Sie gegebenenfalls die Bauteile.
	Ersetzen Sie beschädigte Bauteile durch Originalersatzteile des Herstellers (z.B. Dichtungsring). Setzen Sie den Mixbehälter nach der Anleitung wieder zusammen. ACHTUNG: Niemals das Gerät mit ungeeigneten oder beschädigten Bauteilen betreiben. Verwenden Sie ausschließlich Bauteile, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und zugelassen sind. Wenden Sie sich dazu an Ihren Händler.
Die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes lässt sich nicht vom Glasbehälter abschrauben.	Stellen Sie den Glasbehälter auf den Kopf und drehen die Halterung gegen den Uhrzeigersinn ab.
	Tipp: Der Mixbehälter lässt sich eventuell etwas leichter abdichten und wieder zerlegen, wenn Sie den Dichtungsring vor dem Zusammenbau mit einem Tropfen Speiseöl einreiben.
Die Nahrung ist ungleichmäßig zerhackt.	Entweder es wurde zu viel Nahrung auf einmal verarbeitet oder die Nahrungsmittelstücke waren zu groß. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in kleinere Stücke gleicher Größe (nicht größer als 2 cm) und verarbeiten Sie kleinere Portionen zur Zeit.
Die Nahrung wird zu fein oder wässrig.	Die Nahrungsmittel wurden zu lange verarbeitet. Verarbeiten Sie die Nahrungsmittel kürzer oder mit dem ›Ice Crush‹-Programm oder dem ›Interval‹-Programm.
Die Nahrung bleibt am Messer haften.	Verarbeiten Sie nicht zu viel Nahrung auf einmal. Schalten Sie auf die Position ›0‹ (Schalterposition: AUS) – das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Lampen erloschen sind – warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker. Nehmen Sie den Deckel ab und leeren den Mixbehälter mit Hilfe eines kleinen Gummischabers aus.
Die Programme können nicht ausgewählt werden.	Stellen Sie den Drehknopf auf die ›Programm‹-Position (die drei Anzeigelampen blinken blau). Jetzt sind die Programme auswählbar.

AUFBEWAHRUNG

Bauen Sie den Mixbehälter zur Aufbewahrung vollständig und richtig zusammen, um Verletzungen durch das Messer und Verlust einzelner Bauteile zu vermeiden. Setzen Sie den Mixbehälter in die Fassung des Motorsockels. Auf diese Weise sind Dichtungsring, Messereinsatz und Antriebsrad am besten vor Schmutz und Beschädigungen geschützt.

Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen trockenen Ort auf, an dem es vor übermäßigen Belastungen (Stoß, Schlag, Schmutz, Feuchtigkeit) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät. Der Aufbewahrungsort sollte frostfrei sein und nicht wärmer als 40°C werden.

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

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

DIPS, SAUCEN, DRESSING, CURRY-PASTEN

GUACAMOLE

Für 4 Personen

» 1 große Avocado, geschält, ohne Stein und klein geschnitten
» 40 ml Zitronensaft
» ½ Tasse Schmand
» 1 Tl fein geschnittener Knoblauch
» 1 Tl Chili

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie »Mixen 1-12«. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit Nachos, Brotsticks oder rohen Gemüsesticks.

PESTO DIP

» 1 Tasse frische Basilikumblätter
» 1 Knoblauchzehe, geschält, fein geschnitten
» 40 ml Zitronensaft
» 60 g Pinienkerne
» ½ Tasse Oliven Öl
» ½ Tasse Cottage Cheese (Frischkäse)
» 60 g frischer Parmesankäse, gerieben

Geben Sie alle Zutaten in den Mixerbehälter und wählen Sie die »Intervall«-Taste. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit geröstetem Fladenbrot.

RICOTTA UND OLIVEN DIP

» 1 Bund frischer Koriander, ohne Stängel
» 200 g Ricotta Käse
» 200 g Cottage Cheese (körniger Frischkäse)
» 125 ml Sahne
» 2 Teelöffel Zitronensaft
» ½ Tasse frischen Parmesankäse, gerieben
» 1 Esslöffel Kapern, abgetropft
» ¼ Tasse schwarze Oliven, ohne Stein und klein geschnitten
» ½ Tasse geröstete Pinienkerne

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die »Intervall«-Taste. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip gekühlt mit rohen Gemüsesticks.

GERÄUCHERTE LACHS PASTETE

» 1 Tl geriebene Zitronenschale
» 1 El Zitronensaft
» 125 g Frischkäse
» 100 g geräucherter Fisch ohne Haut und Gräten (Lachs, Forelle oder Makrele)
» 2 Tl Sahnemeerrettich
» 1 Tl frische Petersilie weißer Pfeffer

Geben Sie die Zitronenschale, Zitronensaft und den Frischkäse in den Mixbehälter. Mit der »Ice-Crush-Taste« bearbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Schieben Sie im Anschluss die Zutaten mit Hilfe eines kleinen Gummischabers von den Seiten des Mixbehälters nach unten. Geben Sie den Fisch, Sahnemeerrettich, Petersilie und Pfeffer dazu und verarbeiten Sie die Zutaten mit der »Ice-Crush-Taste«. Schieben Sie die Zutaten im Anschluss wieder mit dem Gummischaber von den Seiten des Mixbehälters nach unten. Mit der Einstellung »Mixen 1-12« verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Richten Sie die fertige Pastete mit einem Löffel auf einem Servierteller an, glätten Sie die Oberfläche und decken die Pastete mit Frischhaltefolie ab. Stellen Sie die Pastete kühl. Servieren Sie die Pastete zu Kräckern oder Toastbrot.

MAYONNAISE

» 2 Eigelb
» 1 Tl Senfkörner
» 1 El Essig
» 125 ml Pflanzenöl
» Salz und weißen Pfeffer zum Abschmecken

Geben Sie die Eigelbe, Senf, Essig, Salz und Pfeffer in den Mixbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten mit »Mixen 1-12« bis die Zutaten cremig und luftig aufgeschlagen sind. Während der Mixer weiter arbeitet geben Sie langsam das Pflanzenöl durch die Nachfüllöffnung des Deckels. Verarbeiten Sie die Zutaten mit »Mixen 1-12« bis das Gemisch fester wird. Dies dauert ca. 1 Minute.

AVOCADO DRESSING

» 1 El Zitronensaft
» ½ Tasse Schmand
» 3 El Sahne
» 2 Tropfen Tabascosauce
» 1 Tl Honig
» 1 Avocado, geschält, ohne Stein und klein geschnitten
» 1 Knoblauchzehe, geschält, fein geschnitten

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie »Mixen 1-12«. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind.

KRÄUTER DRESSING

» ¾ Tasse gemischte frische Kräuter (Petersilie, Koriander, Minze, Schnittlauch, Rosmarin und Basilikum)
» 1 Knoblauchzehe, geschält, fein geschnitten
» 2 El Oliven Öl
» 3 El Balsamico Essig

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie »Mixen 1-12«. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich vermengt haben. Servieren Sie das Dressing zu Lamm, Hühnerfleisch oder Fisch.

CREMIGE ZUCCHINI-SAUCE

» 2 Tl Öl
» 3 Zucchini, in Scheiben geschnitten
» 2 Zwiebeln, klein geschnitten
» 165 ml Sahne
» 60 g Butter, geschmolzen
» ½ Tasse frischer Parmesankäse, gerieben
» frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
» geriebene Muskatnuss

Erwärmen Sie das Öl in einer mittelgroßen Pfanne und braten Sie die Zucchinischeiben und die Zwiebeln für ca. 4-5 Minuten oder bis sie gar sind. Stellen Sie die Pfanne zur Seite bis die Zutaten abgekühlt sind. Geben Sie die abgekühlten Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich vermengt haben und cremig sind. Geben Sie dieses Gemisch aus dem Mixbehälter zusammen mit den restlichen Zutaten zurück in die Pfanne. Erwärmen Sie die Zutaten bei leichter Hitze solange bis sie anfangen zu köcheln. Servieren Sie die Sauce sofort warm zu gekochten Nudeln.

Tipp: Ersetzen Sie die Zucchini durch 250 g Pilze um eine Pilz-Sauce herzustellen.

WÜRZIGE PFIRSICH SAUCE

» 410 g Pfirsiche aus der Dose
» 125 ml Weißwein
» 2 Zehen Knoblauch, geschält und fein geschnitten
» 2 Tl frischer, geriebener Ingwer
» 1 kleine rote Chili, fein geschnitten
» 1 El Zitronensaft
» 2 El süßer Sherry
» 2 El Honig
» 2 Tl helle Soja Sauce

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie »Mixen 1-12«. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie die Sauce zu Hähnchenfleisch oder Schwein.

SATAY SAUCE

» 2 Zehen Knoblauch, geschält
» 1 kleine Zwiebel, geschält und geviertelt
» 2 Tl Erdnussöl
» ½ Tasse geröstete Erdnüsse
» 1 kleine Chili, halbiert und ohne Kerne
» 165 ml Wasser
» 2 El Zitronensaft
» 1 El dunkle Soja Sauce
» 2 El Kokosnussmilch
» 1 Tl brauner Zucker

Geben Sie den Knoblauch und die Zwiebel in den Mixbehälter und betätigen Sie die »Ice-Crush-Taste« so oft, bis die Zutaten fein geschnitten sind. Erwärmen Sie das Erdnussöl in einem Topf und braten Sie den Knoblauch und die Zwiebeln darin solange, bis diese leicht gebräunt sind. Die übrigen Zutaten füllen Sie jetzt in den Mixbehälter und wählen Sie die »Ice-Crush-Taste«. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Geben Sie diese Mischung im Anschluss zum Knoblauch-Zwiebelgemisch in den Topf und erwärmen Sie alle Zutaten. Servieren Sie die Sauce sofort warm oder bewahren Sie die Sauce abgedeckt im Kühlschrank auf.

Tipp: Satay Sauce dickt bei Lagerung nach. In diesem Fall vermengen Sie die Sauce mit ein bisschen warmen Wasser.

GRÜNE THAI CURRY-PASTE

» 4 große grüne Chilis, grob geschnitten und ohne Stiel
» 1 Tl schwarze Pfefferkörner
» 1 Zwiebel, grob geschnitten
» 2 Zehen Knoblauch, geschält
» 1 Bund Koriander, mit Wurzel, gewaschen und geschnitten
» 1 Stange Zitronengras in feinen Scheiben
» 1 Tl Salz
» 2 Tl gemahlener Koriander
» 1 Tl gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
» 2 Tl getrocknete Garnelen Paste
» 1 Tl gemahlenes Kurkuma
» 250 ml Öl

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die »Intervall«-Taste. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie eine cremige Paste erhalten haben.

Tipp: Schieben Sie im Anschluss die Zutaten mit Hilfe eines kleinen Gummischabers von den Seiten des Mixbehälters nach unten und geben Sie bei Bedarf ein bisschen mehr Öl oder Wasser hinzu.

Tipp: Lagern Sie die Curry-Paste in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank.

Tipp: Ersetzen Sie das Zitronengras mit 2 Teelöffeln fein geriebener Zitronenschale.

Tipp: Diese Curry-Paste schmeckt am besten zu Schweinefleisch. Nehmen Sie 2 Esslöffel Paste pro 500 g Schweinefleisch.

MALAYSISCHE CURRY-PASTE

» ½ Tasse Koriander Samen
» 1 El Cumin (Kreuzkümmel) Samen
» 2 Tl Fenchel Samen
» ¼ Tasse getrocknete Chilis, in Stückchen
» 6 Zehen Knoblauch, geschält
» 4 Tl frischer geriebener Ingwer
» 5 Kemirinüsse, gehackt
» 2 El getrocknete Kokusnuss
» 3 Tl Blachan (Garnelen Paste)
» 2 Tl Tamarinde Paste
» 2 Tl gemahlenes Kurkuma
» 4 Stangen Zitronengras, in feinen Scheiben
» 400 ml Öl

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie »Mixen 1-12«. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie eine cremige Paste erhalten haben.

Tipp: Lagern Sie die Curry-Paste in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank.

Tipp: Kemirinüsse, Blachan und Tamarinde Paste gibt es in Asialäden. Statt Kemirinüsse können Sie auch Erdnüsse oder Macadamianüsse nehmen.

Tipp: Diese Curry-Paste schmeckt am besten zu Fisch und Schalentieren. Nehmen Sie 2 Esslöffel Paste pro 500 g Fisch oder Meeresfrüchten.

VORSPEISEN

NACHOS

» 155 g Nachos
» 2 Tomaten, geschält und fein geschnitten
» ½ Tasse aromatischer Käse, gerieben
» ½ Tasse Romano Käse, gerieben

Avocado Garnierung

» 1 große Avocado, geschält, ohne Stein und klein geschnitten
» 2 Tl Zitronensaft
» ½ Tasse Schmand
» 2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
» 2 Knoblauchzehen, geschält, fein geschnitten
» 1 Tl Chili

Schichten Sie Nachos und die Tomaten in einer feuerfesten Auflaufform und bedecken Sie die Schichten mit Käse. Schieben Sie die Auflaufform bei 200°C für 10-15 Minuten oder bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist in den Ofen. Für die Garnierung geben Sie die Avocado, Zitronensaft, Schmand, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12«. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Löffeln Sie die Mischung auf die überbackenen Nachos und servieren Sie diese sofort.

KÄSESTICKS MIT PESTO

» 12 Scheiben weißes Toast, ohne Rinde
» 2 Tl Senfkörner
» 4 El frischer Parmesankäse, gerieben
» ½ Tasse aromatischer Käse, gerieben
» 1 El frischer Koriander, fein geschnitten
» 1 Ei, leicht geschlagen
» Cayenne Pfeffer
» Pflanzenöl zum Frittieren

Pesto
» 1 Tasse frische Basilikumblätter
» 2 Zehen Knoblauch
» 2 El Zitronensaft
» 60g Pinienkerne
» ½ Tasse Oliven Öl
» 60g frischer Parmesankäse, gerieben

Nehmen Sie ein Nudelholz und rollen Sie die Brotscheiben so flach wie möglich aus. Vermengen Sie die Senfkörner, Parmesankäse, aromatischen Käse, Koriander und Cayenne Pfeffer in einer Schüssel und schmecken Sie das Gemisch ab. Teilen Sie die Mischung so ein, dass Sie jede Toastscheibe einseitig zur Hälfte mit dieser Mischung bedecken können. Streichen Sie mit einem Pinsel die geschlagenen Eier auf die andere Hälfte der Toastscheibe. Rollen Sie die Toastscheibe straff auf. Die Füllung (½ Käse-Mischung und ½ Ei) wird dabei nach Innen eingerollt. Rollen Sie die Scheibe von der Seite mit der Käse-Mischung zur Seite mit dem Ei hin auf, dass das Ei die Toastenden verklebt. Legen Sie die fertigen Rollen nebeneinander auf ein Backblech und stellen Sie die Rollen abgedeckt kalt bis Sie sie fertig verarbeiten wollen.

Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne und frittieren Sie die Käserollen bis diese gleichmäßig gebräunt sind. Tropfen Sie die fertigen Käsesticks auf einem Stück Küchenpapier ab.

Für das Pesto geben Sie alle Pesto-Zutaten in den Mixbehälter und wählen Sie »Mixen 1-12« bis alle Zutaten vermengt sind. Servieren Sie das Pesto zu den Käsesticks.

Tipp: Benutzen Sie Vollkornmehl oder Körnerbrot statt hellem Toastbrot.

GARNELEN TOAST

» 6 Scheiben weißes Toast, ohne Rinde
» 250g grüne Garnelen ohne Schale und Darm
» 1 El Soja Sauce
» 2 Tl Maismehl
» 2 Tl Schnittlauch, fein geschnitten
» 1 Tl frischer Ingwer, fein gerieben
» 1 Ei, leicht geschlagen
» 1 Tasse Sesamkörner
» Öl zum Frittieren

Schneiden Sie jede Scheibe Toast in 4 gleiche Streifen und legen Sie diese beiseite. Geben Sie die Garnelen, Soja Sauce, Maismehl, Schnittlauch und Ingwer in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese cremig sind. Streichen Sie diese Mischung auf jeweils eine Seite der Toaststreifen. Darüber streichen Sie das Ei und im Anschluss besprenkeln Sie die Toaststreifen mit den Sesamkörnern.

Erwärmen das Öl in einer Pfanne und frittieren Sie jeweils 4 Toaststreifen auf einmal bis diese goldbraun sind. Mit einer Schöpfkelle nehmen Sie die Toaststreifen aus der Pfanne und lassen Sie die Toaststreifen auf einem Stück Küchenpapier abtropfen. Servieren Sie die Toaststreifen sofort warm mit Soja Sauce.

WONTON SUPPE

- 125 g mageres Schweinefleich, grob geschnitten
- 125 g grüne Garnelen ohne Schale und Darm
- 2 cm Stück frischer Ingwer, fein gerieben
- 1 El Soja Sauce
- ½ Tl Salz
- 1 Zehe Knoblauch
- ¼ Tl Sesam Öl
- 16 Wontonblätter
- 1 x 60 g Ei, leicht geschlagen
- 1 Liter Hühnerbrühe
- 2 Charlotten, fein geschnitten

Geben Sie das Schweinefleisch, Garnelen, Ingwer, Soja Sauce, Salz, Knoblauch und Sesam Öl in den Mixbehölter. Mit der »Ice-Crush-Taste« bearbeiten Sie die Zutaten bis diese zu einer Paste verarbeitet sind.

Geben Sie einen Teelöffel der Paste auf die Mitte eines Wontonblattes und bestreichen Sie die Enden des Wontonblattes mit dem Ei. Falten Sie die Blätter zu einem Dreieck und drücken Sie die Enden fest zusammen. Achten Sie darauf, dass hierbei möglichst keine Luft mit eingeschlossen wird. Bestreichen Sie zwei Ecken des Dreiecks mit dem Ei und drücken Sie die Enden fest aneinander. Geben Sie die Wontonsäckchen in kochendes Salzwasser und kochen Sie die Säckchen für ca. 10 Minuten.

In der Zwischenzeit kochen Sie in einem anderen Topf die Hühnerbrühe auf und köcheln diese dann auf niedrigerer Flamme für 2-3 Minuten. Mit einer Schöpfkelle holen Sie die Wontonsäckchen aus dem kochendem Wasser. Geben Sie jeweils 4 Wontonsäckchen in einen von 4 Suppentellern und füllen Sie die Suppenteller mit der Hühnerbrühe auf. Garnieren Sie die fertigen Portionen mit den fein geschnittenen Charlotten.

MAIS UND SPECK SUPPE

- 1 El Öl
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 4 Zehen Knoblauch, geschält und fein geschnitten
- 2 Tl gemahlener Koriander
- 1 Tl Cajun Gewürz
- 3 Tassen frische Maiskörner
- 3 Tassen Hühnerbrühe
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 3 Speckscheiben, ohne Schwarte fein geschnitten
- 2 El Schnittlauch, fein geschnitten

Erwärmen Sie das Öl in einem großem Topf und geben Sie Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Cajun Gewürz hinein. Kochen Sie die Zutaten bei mittlerer Hitze und permanentem Rühren solange, bis die Zwiebeln gar sind. Geben Sie dann den Mais, Hühnerbrühe und Milch dazu. Kochen Sie die Zutaten auf und köcheln Sie die Suppe im Anschluss für ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme. Nach den 30 Minuten lassen Sie die Suppe abkühlen. In einer kleinen Pfanne braten Sie die Speckstreifen bis diese knusprig sind. Lassen Sie die Speckstreifen auf einem Küchentuch abtropfen. Geben Sie die Suppe (eingeteilt in 2 Portionen und NICHT alles auf einmal!) in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese cremig sind. Im Anschluss geben Sie die fertige Suppe zum Aufwärmen zurück in den Topf. Geben Sie die Sahne, Speckstreifen und Schnittlauch dazu. Servieren Sie die Suppe sofort warm.

KÜRBIS SUPPE

» 2 El Pflanzenöl
» 1 Zwiebel, fein geschnitten
» 2 Zehen Knoblauch, geschält und fein geschnitten
» 400 g Butternut-Kürbis, geschält und geschnitten in ca 2 cm große Stücke
» 1 L Hühnerbrühe

Erwärmen Sie das Öl in einem großem Topf, geben Sie Zwiebeln und Knoblauch hinein und braten Sie diese für ca. 5 Minuten an. Geben Sie den Kürbis in den Topf und vermengen Sie die Kürbisstücke mit dem Zwiebelmix. Im Anschluss füllen Sie den Topf mit der Hühnerbrühe auf und bringen alles zum Kochen. Köcheln Sie den Mix auf niedriger Flamme und geschlossenem Deckel für ca. 20 Minuten bis der Kürbis gar ist. Nachdem die Suppe abgekühlt ist füllen Sie sie langsam portionsweise in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Gießen Sie die fertige Suppe jetzt zurück in den Topf und kochen Sie die Suppe kurz auf. Schmecken Sie die Suppe mit Salz und Pfeffer ab und servieren Sie die Suppe sofort warm.

SÜSS-PFEFFRIGE TOMATEN-SUPPE

» 1 El Öl
» 2 Zehen Knoblauch, geschält und fein geschnitten
» 2 Stangen Lauch, in Scheiben geschnitten
» 2 x 410 g Dosentomaten, püriert
» 2 Tl Hühnerbrühe-Pulver
» 1 El Tomatenmark
» 2 Tl brauner Zucker
» 1 Lorbeerblatt
» ¼ Tl getrockneter Thymian
» 1 Tl frische Minze, gehackt
» 1 Tl frischer Koriander, gehackt
» ¼ Tl gemahlene Nelken
» 1 Prise Cayenne Pfeffer
» 2 El frische Petersilie, gehackt

Erwärmen Sie das Öl in einem großem Topf, geben Sie Lauch und Knoblauch hinein und braten Sie beides bei mittlerer Hitze für ca. 2-3 Minuten an. Vermengen Sie in einer seperaten Schüssel Tomaten, Tomatenmark, Hühnerbrühen-Pulver, braunen Zucker, Lorbeerblatt, Thymian, Minze, Koriander, Nelken und Pfeffer. Geben Sie die Tomaten-Mischung in den Topf zum Lauch und Knoblauch und kochen Sie alle Zutaten auf. Köcheln Sie die Suppe bei mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten oder bis sich die Flüssigkeit um 1/3 reduziert hat. Geben Sie die Suppe nachdem sie abgekühlt ist (eingeteilt in 2 Portionen und nicht alles auf einmal!) in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese cremig sind. Im Anschluss geben Sie die fertige Suppe zum Aufwärmen zurück in den Topf. Servieren Sie die Suppe sofort warm garniert mit Petersilie.

SALATE

GARNELEN SALAT MIT HIMBEER-DRESSING

» 500 g gekochte Garnelen, ohne Schale und Darm
» 100 g Salatmix
» 100 g Zuckerschoten
» 1 Orange, geschält und filetiert
» 2 Kiwis, geschält und in Scheiben geschnitten

Himbeer-Dressing

» 125 g frische oder aufgetaute TK-Himbeeren
» 2 El Balsamico Essig
» 2 El Pflanzenöl
» 1 Tl frische Minze, gehackt
» 1 El Zucker

Richten Sie den Salatmix, Garnelen, Zuckerschoten, Orangen und Kiwi dekorativ auf Serviertellern an und stellen Sie die Teller bis zum Servieren kühl. Für das Dressing geben Sie die Himbeeren in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Himbeeren bis diese cremig sind. Geben Sie die Himbeersauce durch ein Sieb, um sie von den Kernen zu befreien, und vermengen Sie die Himbeersauce im Anschluss mit Essig, Öl, Minze und Zucker. Servieren Sie das Dressing über den angerichteten Salat.

Tipp: Sie können die Garnelen gegen 2 Hummerschwänze (gekocht und geschält) austauschen. Schneiden Sie das Hummerfleisch in ca. 1 cm dicke Medaillons.

EIER SALAT MIT KRÄUTER-DRESSING

» 1 Bund Rucola Salat, gewaschen, geschnitten
» 6 hart gekochte Eier, geschält und geviertelt
» 2 Tomaten, geviertelt
» 1 Avocado, geschält, in Streifen geschnitten
» 12 schwarze Oliven ohne Stein

Frische Kräuter-Dressing

» 1 Tasse Sahne
» 2 El frische Petersilie, gehackt
» 1 El frische Basilikumblätter, gehackt
» 1 El frischer Koriander, gehackt
» 2 El Apfelsaft
» ¼ Tl gemahlene Muskatnuss

Richten Sie den Rucola Salat, Eier, Tomaten, Avocadostreifen und Oliven dekorativ auf Serviertellern an und stellen Sie die Teller bis zum Servieren kühl. Für das Dressing geben Sie die Sahne, Petersilie, Basilikum, Koriander, Apfelsaft, Muskatnuss und Pfeffer (zum Abschmecken) in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Dressing über den angerichteten Salat.

FRISCHER GEMÜSE SALAT MIT PEPITA-DRESSING

» 2 Karotten, in feine Streifen geschnitten
» 1 Pastinake, in dünne Scheiben geschnitten
» 125 g Zuckerschoten, in Streifen geschnitten
» 1 Rote Beete, gekocht, in Streifen geschnitten
» 1 roter Apfel, klein geschnitten und ohne Kerngehäuse
» 2 Tl Zitronensaft
» 1 El frischer Koriander, gehackt

Pepita-Dressing

» 100 g Pepita-Kerne (mexikanischer Kürbis), geröstet
» 1 El Zitronensaft
» 2 El Balsamico Essig
» 1 Zehe Knoblauch, geschält, fein geschnitten
» 1 El Dijon Senf

Vermengen Sie Karotten, Pastinake, Zuckerschoten, Rote Beete, Apfel, Zitronensaft und Koriander miteinander und geben Sie den Gemüsemix in eine Servierschüssel. Stellen Sie die Schüssel bis zum Servieren kühl. Für das Dressing geben Sie alle Dressing-Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie »Ice-Crush-Taste« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Dressing zum Salat.

HAUPTGERICHTE

THAI FISCH KUCHEN

» 1 kleine Zwiebel, geschält und geviertelt
» 2 Zehen Knoblauch, geschält
» 2 Stücke Ingwer, geschält
» 2 rote Chilis
» 2 cm Stück frisches Zitronengras
» 6 frische Kafir Zitronenblätter
» ¼ Bund frischer Koriander, gehackt
» 350 g weißes grätenfreies Fischfilet, in Würfel geschnitten
» 1 x 60 g Ei
» 2 El Wasser
» 1 El Fisch Sauce
» 8 grüne Bohnen, gekocht und in Streifen geschnitten
» Öl zum Anbraten

Geben Sie Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chilis, Zitronengras, Zitronenblätter und Koriander in den Mixbehälter und wählen Sie die »Ice-Crush-Taste«, bis die Zutaten fein geschnitten sind. Geben Sie den Fisch, Ei, Wasser und Fisch Sauce hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten mit »Mixen 1-12« bis die Zutaten cremig sind. Geben Sie die fertige Fischmasse in eine Schüssel und rühren Sie mit einem Löffel die Bohnen hinein. Formen Sie mit der Fischmasse 24 kleine Fisch Kuchen. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und geben Sie nach und nach die Fisch Kuchen in die Pfanne. Braten Sie die Fisch Kuchen solange, bis Sie goldbraun und gar sind (ca. 10 Minuten). Servieren Sie die Fisch Kuchen mit einer Gurken Sauce. Für die Sauce vermengen Sie 1/3 Tasse warmen Honig mit 1 Esslöffel Zitronensaft und 1 Esslöffel fein geschnittene, geschälte Gurke.

LAMM STEAKS MIT ROSMARIN-PARMESAN-KRUSTE

» 4 Scheiben weißes Brot, ohne Rinde
» ¼ Tasse frischer geriebenen Parmesan Käse
» 2 Tl frisches Rosmarin
» 4 Lammkeulen Steaks
» 1 Ei, leicht geschlagen
» 2 El Öl
» 60 g Butter
» 1 El Zitronensaft
» 2 El Kapern, abgetropft
» Mehl

Geben Sie das Brot in Stücke gebrochen mit dem Parmesan und Rosmarin in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Ice-Crush-Taste«, bis die Zutaten fein zerkrümelt sind. Geben Sie die Brot-Mischung auf einen großen Teller. Nehmen Sie das Fleisch und wälzen Sie es zunächst im Mehl wobei Sie überschüssiges Mehl abklopfen. Tauchen Sie das Fleisch im Anschluss in das aufgeschlagene Ei und dann wälzen Sie es in der Brot-Mischung. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und braten Sie das panierte Fleisch bei mittlerer Hitze von beiden Seiten bis es goldbraun und gar ist. Legen Sie das fertig gebratene Fleisch zum Abtropfen auf ein Stück Küchenpapier, stellen Sie es beiseite und halten Sie es warm. Reiben Sie die Pfanne mit einem Stück Küchenpapier aus und erwärmen Sie die Butter in der Pfanne. Geben Sie die Kapern und den Zitronensaft hinzu und kochen Sie die Mischung einmal auf. Servieren Sie die Zitronen-Sauce zum Fleisch.

FISCHHAPPEN MIT EI-ZITRONEN SAUCE

- 500 g weißes grätenfreies Fischfilet, in Würfel geschnitten
- ¾ Tasse alte Brotkrumen
- 2 Zehen Knoblauch, geschält
- ½ Tl Kurkuma
- 1 El Paprikapulver
- 1 Tl gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
- 1 El frischer Koriander, gehackt
- 1 Tl frischer geriebener Ingwer
- 1 Ei, leicht geschlagen
- 3 Tassen Hühnerbrühe
- Ei-Zitronen Sauce
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- ¼ Tasse Zitronensaft

Geben Sie den Fisch, Knoblauch, Kurkuma, Paprikapulver, Koriander und Ingwer in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Füllen Sie die Fisch-Masse in eine Schüssel und formen Sie aus der Masse 2-5 cm große Fisch-Bällchen. Geben Sie die Brühe in einen großen Topf und kochen Sie die Brühe auf. Reduzieren Sie die Temperatur und geben Sie die Fisch-Bällchen in die Brühe. Köcheln Sie die Fisch-Bällchen für ca. 5-6 Minuten bis diese gar sind und halten Sie die Fisch-Bällchen bis zum Anrichten warm. Nehmen Sie ½ Tasse der heißen Brühe aus dem Topf zum Herstellen der Sauce. Geben Sie Ei und Eigelb in eine Schüssel und rühren diese solange, bis die Eier fast steif geschlagen sind. Heben Sie im Anschluss vorsichtig und langsam den Zitronensaft und die Brühe unter den Eischaum. Gießen Sie die Sauce mit den Fisch-Bällchen in einen Topf und wärmen Sie alles bei niedrigerer Temperatur auf. Servieren Sie sofort warm.

LAMM UND TABBOULEH PITA TASCHEN

- 500 g Hack vom Lamm
- 2 Eier, leicht geschlagen
- 1 Tasse alte Brotkrumen
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 2 El frische Minze, gehackt
- ½ Tl gemahlener Zimt
- ½ Tl gemahlener Koriander
- ½ Tl gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
- 1 kleine rote Chili, fein geschnitten
- 2 Tl Kurkuma
- ½ Tl Garam Masala
- 6 Pita Taschen
- ½ Tasse Naturjoghurt

Tabbouleh

- 2/3 Tasse Bulgur
- 2 Tassen frische Petersilie, gehackt
- 2 El frische Minze, gehackt
- 1 Tomate, klein geschnitten ohne Kerne
- 1 gelbe Paprika, klein geschnitten ohne Kerne
- ¼ Tasse Öl
- 2 El Zitronensaft
- 2 Zehen Knoblauch, geschält und fein geschnitten

Geben Sie das Lammhack, Eier, Brotkrumen, Zwiebeln, Minze, Zimt, Koriander, Cumin, Chili, Kurkuma und Garam Masala in eine Schüssel und vermischen Sie die Zutaten. Formen Sie kleine Würstchen aus der Hackmasse und grillen Sie die Würstchen bis sie gar sind.

Für das Tabbouleh geben Sie den Bulgur in eine Schüssel und bedecken Sie das Bulgur mit heißem Wasser. Lassen Sie den Bulgur für 30 Minuten quellen. Nach dem Quellen drücken Sie den Bulgur aus und geben es zusammen mit der Minze, Petersilie, Tomaten, Paprika, Öl, Zitronensaft und Knoblauch in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Ice-Crush-Taste«, bis die Zutaten fein gehackt sind. Geben Sie das Tabbouleh (die Bulgurmi-

schung) in eine Schüssel und stellen Sie es kühl bis zum Anrichten.

Öffnen Sie mit der Spitze eines kleinen Messers die Pita Taschen. Geben Sie das Tabbouleh löffelweise in die Taschen und legen Sie eines der Lammwürstchen ganz nach oben in die Pita Tasche. Als Sauce geben Sie einen Löffel Joghurt auf die Füllung. Servieren Sie sofort.

Tipp: Bulgur ist geschnittener Weizen, den Sie in Reformhäusern und Delikatessenläden bekommen können.

SÜSSER NACHTISCH

GEKÜHLTER KÄSEKUCHEN

- 250 g süße Kekse, zerbrochen
- 125 g Butter, geschmolzen
- 250 g Frischkäse, Raumtemperatur
- 400 g gesüßte Kondensmilch
- ½ Tasse Sahne
- 1 El geriebene Zitronenschale
- 1/3 Tasse Zitronensaft
- 1 Schale Himbeeren, gewaschen

Geben Sie die Kekse in den Mixbehälter. Wählen Sie »Ice-Crush-Taste« und verarbeiten Sie die Kekse bis diese fein zerkrümelt sind. Geben Sie die geschmolzene Butter hinzu und verarbeiten Sie beide Zutaten bis sie gut vermengt sind.

Die Keks-Buttermischung geben Sie in eine Springform (20 cm Durchmesser) und drücken sie fest an den Boden und an die Seiten. Stellen Sie den Keksboden kühl bis er fest ist.

Geben Sie den Frischkäse, Kondensmilch, Sahne, Zitronenschale und Zitronensaft in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Gießen Sie die Frischkäsecreme über den Keksboden und stellen Sie den Käsekuchen abgedeckt für 24 Stunden kühl. Geben Sie die Himbeeren in den Mixbehälter und pürieren Sie diese. Bei Bedarf können Sie das Himbeermus noch mit Puderzucker süßen. Servieren Sie den Käsekuchen mit der Himbeer Sauce und geschlagener Sahne.

CRÊPES MIT GEMISCHTER BEEREN SAUCE

- 2 x 60 g Eier
- 250 ml Milch
- 1 El Butter, geschmolzen
- 1 Tasse Mehl
- 2 Tl Zucker
- ¼ Tasse Zucker, extra
- ¼ Tasse Wasser
- 250 g gemischte Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren), gewaschen und ohne Strunk

Geben Sie die Eier, Milch, Butter, Mehl und Zucker in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

Lassen Sie den Teig ca. 1 Std. ruhen. Erwärmen Sie eine antihaftbeschichtete Pfanne und geben Sie ¼ Tasse Teig in die Pfanne. Verteilen Sie den Teig gleichmäßig durch Schwenken der Pfanne. Garen Sie den Crêpe auf mittlerer Hitze ca. 1 Minute bis die Unterseite goldbraun ist. Geben Sie den Crêpe auf einen Teller. Wiederholen Sie dies mit dem restlichen Teig und stapeln Sie die Crêpes auf einem Teller. Legen Sie Butterbrotpapier zwischen die Crêpes und stellen Sie die Crêpes beiseite. Für die Beeren Sauce erwärmen Sie den Zucker mit dem Wasser in einem kleinem Topf bis der Zucker aufgelöst ist. Geben Sie jetzt die gemischten Beeren in das Zuckerwasser und kochen Sie die Beeren ein, bis diese weich sind. Lassen Sie den Beerenmix abkühlen und geben Sie ihn im Anschluss in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Falten Sie die Crêpes zu Vierteln und arrangieren Sie die gefalteten Crêpes in einer feuerfesten Auflaufform. Die Schichten sollten sich dabei überlappen. Gießen Sie die Beeren Sauce über die angerichteten Crêpes und stellen Sie die Auflaufform in den Ofen. Backen Sie die mit Sauce bedeckten Crêpes bei 200 Grad für 10-15 Minuten. Servieren Sie die Crêpes mit einer Kugel Vanille Eiscreme.

Tipp: Bei Bedarf können Sie die Beeren Sauce mit Brandy verfeinern.

COCKTAILS

MARGARITA

» 60 ml Tequila
» 60 ml Cointreau
» 80 ml Limettensaft
» 12 Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Ice-Crush-Taste« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese vermengt und das Eis gecrusht ist.

SUNSET COOLER

» 375 ml Sauternes oder Eiswein (Weißwein)
» 2 Tassen gefrorene Pfirsiche, geschält, ohne Kern und klein geschnitten
» 1 Tasse gefrorene Aprikosen, ohne Kern und klein geschnitten
» 1 Esslöffel Zitronensaft

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Ice-Crush-Taste« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

Tipp: Sauternes ist ein süßer Dessert Wein.

Tipp: Geben Sie die geschnittenen Früchte in einen Gefrierbeutel und frieren Sie die Früchte kurz an.

FROZEN SANGRIA

» 250 ml fruchtiger Rotwein, gekühlt
» 125 ml Cranberry- oder roter Weintraubensaft
» 125 ml Zitronen Sorbet
» 80 ml Orangen Konzentrat
» ½ Tasse frische kernlose Weintrauben, gefroren
» 1 Tasse Dosen Pflaumen, abgetropft

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Ice-Crush-Taste« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

PINA COLADA

» 2 El weißer Rum
» 2 El Kokusnuss Sahne
» 2 Tl Zucker
» ¾ Tasse ungesüßter Ananassaft
» 10 Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Ice-Crush-Taste« und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie vermengt sind und das Eis gecrusht ist. Servieren Sie sofort.

NICHTALKOHOLISCHE GETRÄNKE

WILD THING

» 1 Tasse Orangensaft, gekühlt
» 1 Schale Erdbeeren, ohne Strunk
» ½ Tl geriebene Orangenschale, ungespritzt
» 1 El Haferflocken
» 2 gr Löffel Wildbeeren oder anderen gefrorenen Fruchtjoghurt

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Ice-Crush-Taste« und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig und dickflüssig sind. Servieren Sie sofort.

GOLDENER OBSTGARTEN

» 1 Tasse Apfelsaft
» ½ Tasse dicker Naturjoghurt
» 310 g Mandarinen (Dose), abgetropft
» 1½ El Golden Sirup

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig und dickflüssig sind. Servieren Sie sofort.

Tipp: Sie können auch Naturjoghurt mit Laktosebakterien oder probiotischen Joghurt nehmen. Diese sind gut für die Gesundheit und unterstützen das Verdauungssystem.

FRUCHT COCKTAIL

» 250 ml Ananassaft
» 1 Banane, geschält und geschnitten
» 1 Orange, ohne Schale, filetiert, geschnitten
» 250 ml Sodawasser
» 2 El Maracujamark

Geben Sie alle Zutaten (außer dem Sodawasser und dem Maracujamark) in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Rühren Sie im Anschluss das Maracujamark und das Sodawasser unter und servieren Sie sofort in Cocktailgläsern.

FRAPPÉS, SMOOTHIES UND MILCHSHAKES

HONIGMELONEN-ANANAS FRAPPÉ

» 1 Tasse geschnittene Honigmelone
» 1 Tasse Ananasstücke aus der Dose
» 1 Tasse Eiswürfel
» Minzblätter zum Servieren

Geben Sie die Honigmelone, Ananas und das Eis in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig und dickflüssig sind. Servieren Sie sofort garniert mit Minze.

HIMBEER, ORANGEN UND MARACUJA FRAPPÉ

» 1 Schale frische Himbeeren ohne Strunk oder
» 2 Tassen Tiefkühl-Himbeeren, leicht angetaut
» Saft von 2 Orangen
» Mark von 2 Maracujas
» 2 Tassen Eiswürfel

Geben Sie die Himbeeren, Orangen, Maracujamark und das Eis in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig und gut vermengt sind. Bei Bedarf süßen Sie mit Honig oder Zucker.

PFEFFERMINZTEE UND ZITRUSCREME

» 250 ml stark gebrühter Pfefferminztee, gekühlt
» 1 Tasse Zitronen oder Limonen Sorbet
» 1½ Tassen frische Orangen Segmente, leicht gefroren
» 1 Tasse frische Weintrauben, leicht gefroren

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie sofort.

Tipp: Geben Sie die Orangen Segmente in einen Gefrierbeutel und frieren Sie die Früchte kurz an.

BANANEN SMOOTHIE

» 2 Bananen, geschält und geschnitten
» 1 Tasse Naturjoghurt
» 250 ml Milch
» 1/3 Tasse Honig

Geben Sie die Bananen, Joghurt, Milch und Honig in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

ERDNUSS SMOOTHIE

» 500 ml Milch
» 2 gr Löffel Eiscreme
» 2 Esslöffel cremige Erdnussbutter
» 1 Esslöffel Proteinpulver

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

POWER SHAKE

» 2 El Kakaopulver
» 1 Tl Instant-Kaffee
» 2 El kochendes Wasser
» 2 El Zucker
» 1 Ei
» 1 Tl Weizenkeime
» 500 ml Milch

Lösen Sie das Kakaopulver und den Instant-Kaffee im heißen Wasser auf. Vermengen Sie den Zucker, Ei, Weizenkeime und Milch. Gießen Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

MANGO SMOOTHIE

» 2 Mangos, geschält und geschnitten
» 1½ Tassen Naturjoghurt
» 250 ml Orangensaft

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

ERDBEER-MARACUJA MILCHSHAKE

» 1 Schale Erdbeeren ohne Strunk
» Mark von 4 Maracujas
» 500 ml Milch, gekühlt
» 4 Löffel Maracuja Eiscreme
» 2 El Erdbeermus

Geben Sie die Erdbeeren in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Geben Sie jetzt die Hälfte des Maracujamarks, Milch und 2 Löffel Eiscreme in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese dickflüssig und cremig sind. Gießen Sie den Drink in 2 Gläser und geben Sie die restliche Eiscreme und das restliche Maracujamark zusammen mit dem Erdbeermus in den Drink. Servieren Sie sofort.

SCHOKOLADEN SMOOTHIE MIT KARAMELL SAUCE

» 500 ml Milch, gekühlt
» 3 El Milchpulver
» 4 Löffel Vanille Eiscreme
» 4 Löffel Schokoladen Eiscreme
» 4 El Karamell Sauce
» Schokoladenflocken zum Garnieren

Geben Sie die Milch, Milchpulver und Vanille Eiscreme in den Mixbehälter. Wählen Sie die »Smoothie«-Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Gießen Sie den Drink in 2 Gläser und geben Sie das Schokoladeneis dazu. Garnieren Sie den Smoothie mit der Karamell Sauce und den Schokoladenflocken. Servieren Sie sofort.

Tipp: Die Schokoladenflocken können Sie mit Hilfe eines Sparschälers aus Blockschokolade selber herstellen.

Tipp: Tauschen Sie die Milchprodukte nach belieben aus z. B. gegen Sojamilch oder Sojaeiscreme oder fettarmen Milchprodukten.

Tipp: Milchshakes und Smoothies sind eine gute Variante um Ihren Kindern Früchte schmackhaft zu machen.

GERICHTE FÜR BABIES

APFEL UND KAROTTE

» 1 Apfel, geschält und ohne Kerngehäuse
» 1 Karotte, geschält und klein geschnitten

Kochen Sie den Apfel und die Karotte in der Mikrowelle oder Dampfgaren Sie die Zutaten bis diese gar sind. Wenn die Zutaten abgekühlt sind, geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

GOLDENES PÜREE

» ½ kleine Süßkartoffel, geschält und klein geschnitten
» 3 Baby Squash (Kürbis), geschnitten und geviertelt

Kochen Sie die Süßkartoffel und den Squash in der Mikrowelle oder Dampfgaren Sie die Zutaten bis diese gar sind. Wenn die Zutaten abgekühlt sind, geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

AVOCADO UND BIRNE

» ½ reife Birne, geschält, ohne Kerngehäuse und halbiert
» ½ Avocado, geschält und ohne Stein

Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie sofort.

APFEL UND BANANEN PUDDING

» ½ kleiner Apfel, geschält und ohne Kerngehäuse
» 1 kleine Banane, geschält und geschnitten
» ½ Tasse vorbereiteter Pudding

Kochen Sie den Apfel bis dieser weich ist. Wenn der Apfel abgekühlt ist, geben Sie den Apfel und die Banane in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Vermengen Sie im Anschluss das Fruchtmus mit dem Pudding. Servieren Sie sofort.

GERICHTE FÜR KLEINKINDER

SCHNELLER FISCH

» 100 g Thunfisch oder anderen gekochten Fisch ohne Gräten
» 1 Zucchini, geschält und gekocht
» ½ Kartoffel, geschält und gekocht

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie warm.

CREMIGES HUHN MIT APRIKOSEN

» 5 getrocknete Aprikosen
» 75 g Huhn, ohne Knochen, klein geschnitten
» 200 ml Hühnerbrühe oder Wasser
» 1 Esslöffel Naturjoghurt

Geben Sie alle Zutaten (bis auf den Joghurt) in einen kleinen Topf und kochen Sie die Zutaten auf. Bei niedrigerer Flamme köcheln Sie die Zutaten für 10-12 Minuten, bis das Hühnerfleisch gar ist. Die abgekühlten Zutaten geben Sie in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Mus aufgewärmt.

BABY MÜSLI

» 1 El Haferflocken
» 2 El Flakes aus Reis (z.B. Special K von Kellogg´s)
» 1 Tl Rosinen
» ½ kleiner Apfel, geschält und geschnitten
» 4 El fertig angerührtes Milchpulver

Geben Sie die Haferflocken, Reisflakes, Rosinen und den Apfel in den Mixbehälter. Wählen Sie »Mixen 1-12« bis die Zutaten klein gehackt sind und erwärmen Sie die Mischung mit dem fertig angerührten Milchpulver vor dem Servieren.

GASTROBACK®

VITAL BLENDER PRO

OPERATING INSTRUCTIONS



Art.-No. 40986 »Vital Blender Pro«

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 safeguards 53

Safeguards for daily operation 56

Movable and sharp-edged parts – risk of injury 58

Important safeguards for all electrical appliances 59

Technical Specifications 61

Knowing your Vital Blender Pro 62

Assembling and disassembling the appliance 63

Assembling the blender jug 63

Disassembling the blender jug 65

Operating 66

Before first use 66

General Tips 66

Tips for operation 67

Control-Panel 69

Production steps 70

Speed level selection 71

Program Selection 71

»Ice crush« program 71

»Smoothie« program 72

»Interval« program 72

Suggested uses for your blender 73
Trouble shooting 74
Care and cleaning 76
Cleaning the blender jug 76
Disassembling the blender jug and removing stubborn residues 77
Cleaning the motor block 78
Storage 79
Notes for Disposal 79
Information And Service 79
Warranty 80
Recipes 81

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Your new Gastroback VITAL BLENDER PRO comes with some remarkable features for preparing your dishes.

The Gastroback VITAL BLENDER PRO shows an ultimate application flexibility, distinguished by the combined function of a blender and a small food processor. The applications range from the ice-crushing into fine snow, creating smoothies, very creamy frappes and smoothies, crushing and chopping nuts, vegetables and herbs into small pieces of equal size, creating a perfect puree and minced meat for delicious dishes.

Furthermore has the Gastroback VITAL BLENDER PRO a 1000 watt high performance professional motor and a detachable 6-fold stainless steel blade.

Please read this manual carefully. The quickest way to get all the benefits of your new blender when you check before putting all the features!

We hope that you will enjoy your new blender.

Your Gastroback GmbH

IMPORTANT SAFEGUARDS

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 instruction is 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.

⚠ **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. Never use force operating, assembling or disassembling the appliance.

⚠ **WARNING:** The blades are very sharp. Pay attention when handling the parts. Only touch the blade assembly housing when handling the blades. Handle with care when cleaning.

Note

Ensure the appliance is properly assembled and the blade assembly housing and the silicon seal are properly attached before connecting the plug into the power outlet. Never turn the appliance on without the lid or inner lid. Never place the holder or the blade only on the motorblock. Never touch the drive gear when the plug is connected to the power outlet.

⚠ **WARNING:** If the blade is mounted in the blender jug, the blender jug is positioned on the motorblock, and the plug is connected to the power outlet, do not insert your fingers, a wooden or plastic spoon or similar cooking utensils or foreign substances in the blender jug. Always take the blender jug off the motorblock before pushing the food down with a spoon.

⚠ **WARNING:** Never place the blender jug on the motorblock without the blade assembly housing. Without this the bottom of the blender jug is open. Liquids could spill and might damage the motorblock.

- If the blender jug is not securely locked on the motorblock, the appliance does not work.

Important: Ensure the blender jug is locked securely onto the motorblock and that you can not knock the appliance over during operation. The motor will not start before the plug is plugged into the power outlet, the blender jug is securely locked onto the motorblock and the appliance is switched on.

- Do not operate the appliance continuously with heavy loads for more than 10 seconds. Allow the motor to rest for 1 minute before you continue.
- Do not chop extremely hard food, such as nuts with shell or bones to avoid overrunning, spurt out or that the motor stalls or stucks during operation because the blade is blocked.

⚠ **WARNING:** Do not operate the appliance when the blender jug has a crack or any part of it is likely to be damaged. 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 stucks. 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.

⚠ **WARNING:** Do not fill ingredients into the blender jug which exceed a temperature of 60 degrees. After processing ice cubes slowly heat up the blender jug before processing hot ingredients. Otherwise the blender jug will crack or get damaged. Use gloves processing hot liquids and do not fill the blender jug up too high. Ensure not to burn yourself on the blender jug, on overrunning, spurt out or hot steam. Touch the handle only for lifting the blender jug. When processing hot food take out the inner lid to let out the hot steam and to avoid pressure build-up. Place a towel over the opening in the lid to avoid splatter.

⚠ **WARNING:** Do not fill ingredients into the blender jug which exceed a temperature of 60 degrees. After processing ice cubes slowly heat up the blender jug before processing hot ingredients. Otherwise the blender jug will crack or get damaged. Use gloves processing hot liquids and do not fill the blender jug up too high. Ensure not to burn yourself on the blender jug, on overrunning, spurt out or hot steam. Touch the handle only for lifting the blender jug. When processing hot food take out the inner lid to let out the hot steam and to avoid pressure build-up. Place a towel over the opening in the lid to avoid splatter.

⚠ **WARNING:** When processing hot food take out the inner lid to let out the hot steam and to avoid pressure build-up. Place a towel over the opening in the lid to avoid splatter.

- Never place anything other than food and liquids in the blender whilst the motor is running.

⚠ **WARNING:** Do not place the blender in the freezer with food or liquids. This will freeze and damage the blade assembly housing, blender jug and motor.

⚠ **CAUTION: Do not place the motorblock in an automatic dishwasher.**

⚠ **ATTENTION:** The circular plastic surround attached to the base of the blender jug in not removable! Same with the plastic surround attached to the blades.

- **The function keys are pre-programmed and turn the power off automatically and the device switches to the ready mode. »Ice Crush« program after approximately 70 seconds, »Smoothie« program after about 1 minute, »Interval« program after about 50 seconds.**

⚠ 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 attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer (i.e. blade, sealing ring). 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 stucks. 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 motorblock.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.

- 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. Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- 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. Ensure the blender jug is locked securely onto the motorblock and that you can not knock the appliance over during operation to avoid personal injury. Do not place the appliance on a metal surfaces for example, a sink drain board.
- Never place the appliance or the jug of the appliance on the edge of the work surface. Please ensure that the appliance can not tip over. Always place the jug on clean, smooth surfaces. Dirt and sand can also damage the lock in the socket.
- Never leave the appliance unattended when the plug is connected to the power outlet. Always IMMEDIATELY turn the appliance off, wait for the motor 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. Never leave the appliance unattended when in operational mode.
- Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance. 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 motorblock in an automatic dishwasher!
- To avoid damage, do not use any abrasive cleaners, corrosive che-

micals (i.e. disinfectants, bleach) or cleaning pads for operation or cleaning. Do not use any hard or sharp utensils for operation or cleaning. Always handle the entire appliance and all parts of it with care and without violence.

- Do not use the blender for purposes other than for the preparation of food.
- Do not use the appliance if it is damaged or parts 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 to be damaged if the appliance or parts 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 service centre.
- Do not operate the appliance without food or liquids in the blender jug.

⚠ **WARNING:** Do not overfill the blender jug to avoid overrunning, spurt out. If necessary, take some food out of the blender jug, using a wooden or plastic spoon, before starting the appliance again.

- In the unlikely event of an excessive load or if the motor stalls or stucks turn off the appliance (all buttons are deactivated) to avoid overheating and let the motor rest for 10 seconds to cool down before continuing to operate.

⚠ **WARNING:** The jug socket is firmly connected to the mixing jug and should not be removed from the mixing jug. Attention: The blades are screwed firmly to the plastic holder of the blade assembly and should not be disassembled!

 **MOVABLE AND SHARP-EDGED PARTS – RISK OF INJURY**

- Never place the socket and / or the knife individually on the motor base. Do not touch the drive wheel of the motor base with your hands when the power cord is plugged in. Do not remove the blender jug from the motorblock whilst in operation.

- Always turn the appliance off (all buttons are deactivated), wait for the motor to stop moving and then pull the plug before removing the blender jug from the motorblock or taking off the lid. It could take about 3 seconds until the motor has completely stopped. Never leave the appliance ›On‹ when not in use.
- Never put your hands, wooden spoons or other foreign substance (such as hair, cloth, brush, towels) into the blender jug when the motor is running or the appliance is connected to the power outlet. Always take the blender jug off the motorblock first before you push down the food with a spoon or add new ingredients.
- Ensure the appliance is properly assembled and that the blade is properly attached before putting the plug into the power outlet. Do not operate the appliance without the lid or the inner lid. Never place only the jug or the blade assembly housing only on the motorblock. Never touch the drive gear when the plug is connected to the power outlet.
- Turn on the appliance only if the mixing jug with lid and inner lid are securely attached and **do not leave the appliance unattended during operation**. If processing solid ingredients (example: solid fruit and vegetables) or the jug is filled too full, the engine could get stuck, stagnate or turn too slow. Immediately turn to ›0‹ (switch position: OFF) – the appliance is turned off when all the keys have gone out – in order to avoid overheating. Observe the instructions for trouble shooting (see: ›Trouble Shooting‹). Unplug the power cord and wait for 1 minute so that the motor can cool down. Then you can continue working as usual.

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 (220-240V, 50/60Hz, 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 when connected to the power supply. Always turn the appliance off (all buttons are deactivated) 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.
- Fully unwind the cord before use. 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. 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‹).
- Ensure that the holder at the bottom of the blender jug is leak-proof before putting the blender jug on the motorblock. Always wipe off spilled liquids immediately. Do not immerse the motor or power cord in any liquids or spill any liquids on it or place the motor on wet surfaces. Never let any liquids run into the motorblock or underneath it to avoid electric shock. There are louvre underneath the motorblock. Ensure that no water can run into the louvre. 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.
- If the appliance overheats, a thermal safety switch will shut off the motor. Thus, if the motor stops unexpectedly, just unplug the appliance and let it cool down for approximately 30 minutes. Thereafter, you can use the appliance again.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 40986 Vital Blender Pro
Power supply:	220-240 V AC, 50/60 Hz
Maximum power consumption:	1000 W
Maximum power consumption:	1.75 Liter
Length of power cord:	approx. 100 cm
Revolutions:	20,000 +/- 15% per minute
Ice Crush	20,000 +/- 15% per minute
Smoothie	16,000 +/- 15% per minute
Interval	14,000 +/- 15% per minute
Weight:	approx. 4.1 kg
Dimensions:	approx. 230 mm x 180 mm x 430 mm (w x d x h)
Certification:	CE

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR VITAL BLENDER PRO



Inner lid
with scaling 60 ml

Lid of blender jug

Jug handle
for secure grip

Glass-jug
1.75 liter with scaling, heat and cold resistant

6-fold stainless steel knife

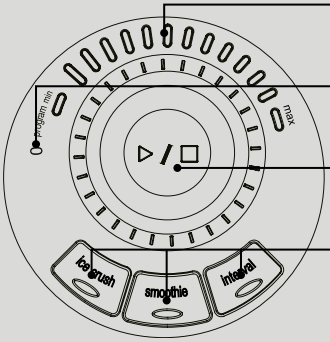
Jug socket

Motor base
with drive coupling 1.000 watt

Robust stainless steel housing

Control-Panel
with illuminated sensor keys: Start-/Stop-Button, Mixing (level 1-12), Ice-Crush Button, Smoothie Button and Interval Button

Non-slip rubber feet
and cord storage



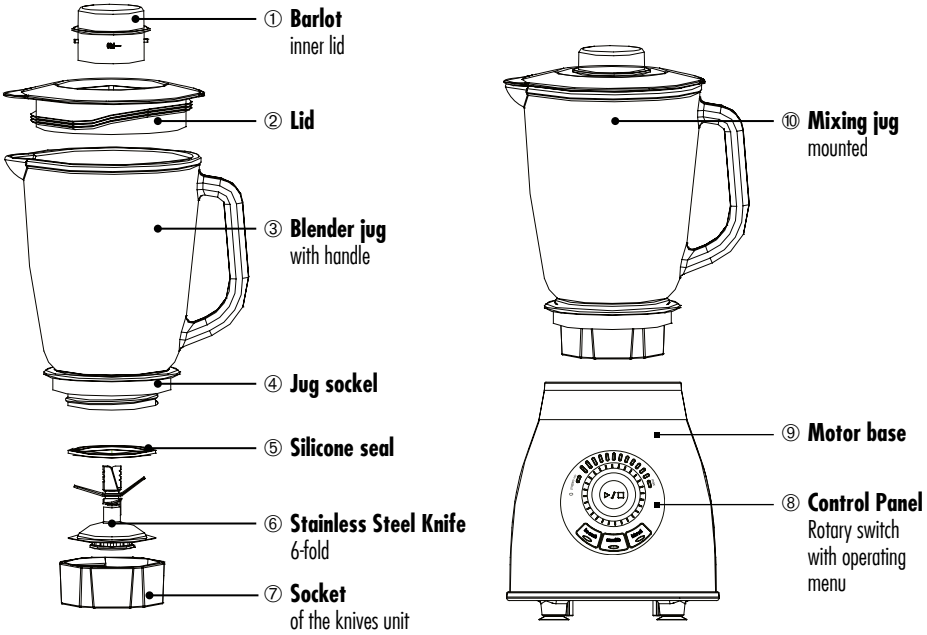
Mixing
Adjustable speedlevel 1 - 12

Position 0
To stop the appliance

Start-/Stopp-Button
Starting and stopping the already selected program

Ice-Crush, Smoothie & Interval Program
Automatic programs with different speed levels

ASSEMBLING AND DISASSEMBLING THE APPLIANCE



ASSEMBLING THE BLENDER JUG

Make sure that the blender jug and all parts are clean before you assemble the blender.

⚠ **CAUTION:** Make sure that the appliance is turned off.

1. Place the silicone seal (5) under the inner edge of the knife unit (6).

Note

The knife unit is provided with a silicone seal which rests loosely on the version of the knife unit. Make sure that the silicone seal is positioned properly on the socket of the blade unit. The silicone seal must be clean and without deposits, cracks and wrinkles.

2. Insert the knife unit (6) with silicone seal (5) onto the socket (7).
3. Screw the socket (7) with knife unit (6) and silicone seal (5) on the glass blender jug (3) firmly. Place blender jug upside down and turn the plastic socket with knife and silicone seal on the blender jug by turning it clockwise to lock the jug bottom.
4. Now place the blender jug on the motor block.

⚠ **CAUTION:** Make sure that the blender is switched off (rotary switch setting ›0‹). The measuring scale should face forward and the handle should point to the right.

The appliance can only operate when the Start-/Stop-button or a program is activated and the power cord is plugged in.

5. After inserting all the ingredients in the blender jug, place the lid (2) (with the tongue from the lid into the drain of the blender jug) onto the blender jug by pushing it down.
6. Close the opening of the lid with the inner lid (1). The inner lid has two small guide pins that fit into the corresponding holes on the refill opening of the lid. Turn the inner lid after insertion clockwise. The inner lid positioned securely after latching with a ›click‹ and no longer can be raised.

⚠ **ATTENTION:** The blades of the knifes are very sharp. Pay attention handling it and if possible only hold on to the socket.

Important: Do not tighten the blade assembly housing with force or too tight to avoid damaging the appliance or the sealing ring.

⚠ **ATTENTION:** Ensure the blender jug is leak-proof and that the blade assembly housing and the sealing ring are in proper position and firmly locked before putting the blender jug on the motorblock. Without the blade assembly housing the bottom of the blender jug is open. Spilled liquids might run right into the motor. Always wipe off spilled liquids immediately. Never let any liquids run into the motorblock or underneath it to avoid electric shock. 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.

⚠ **ATTENTION:** Never place only the socket or the knife unit on the motorblock. Never touch the drive gear when the plug is connected to the power outlet.

⚠ **ATTENTION:** Take care always to ensure that no liquids run into the motor base or onto the motor base. If liquid has run over the housing of the motor base, turn off the power immediately and unplug the power cord from the outlet. Wipe the liquid then with a dry cloth, then dry the housing well.

⚠ **WARNING:** If liquid has been spilled into the inside of the motor base, do not connect the appliance to the power outlet in order to avoid the risk of electric shock or fire, and damage to the equipment. Have the appliance checked in this case in a specialised service centre.

⚠ **ATTENTION:** Never try to sharpen the blade. Replace the blade if it is blunt. Please contact our service department for the replacement part.

DISASSEMBLING THE BLENDER JUG

1. Always turn off the appliance by positioning the rotary switch to ›0‹ (switch position: OFF) – the appliance is turned off when all the lights are off – wait until the motor has come to a complete stop and unplug the power cord before removing any parts.
2. Grasp the blender jug by the handle and lift the jug upwards from the motor block.
3. Remove the lid of the blender jug and empty the jug.
4. Remove the inner lid (Barlot) from the opening of the lid.

Note

The inner lid has two small guide pins that fit into the corresponding holes on the refill opening in the lid. Turn the inner lid a little bit counter-clockwise to loosen it from the lid and lift it upwards.

5. Turn the blender jug upside-down. The underside of the knife unit is now up. Grasp with the left hand the handle of the blender jug and with the right hand the plastic socket of the knife unit. Unscrew the plastic socket counterclockwise from the blender jug and remove the socket of the knife unit from the blender jug.
6. The knife unit is provided with a silicone seal which rests loosely on the socket of the knife unit. Remove the silicone seal for cleaning from the socket of the knife insert.
7. Rinse the removed parts with a sponge and warm soapy water and dry the parts. Be careful not to injure yourself on the cutting edges of the knife. Clean the plastic parts with warm soapy water. To do this, use any wire wool, abrasives or harsh cleaning aids like. The blender jug, lid, inner lid, blade assembly and silicone sealing ring are dishwasher safe at max. 60 °C. The jug you can in the lower compartment, clean all other parts in the upper compartment of the dishwasher at low temperature.

⚠ **ATTENTION:** The circular plastic surround attached to the base of the blender jug is not removable.

⚠ **ATTENTION:** The circular plastic surround attached to the blades is not removable.

⚠ **ATTENTION:** The blades of the knifes are very sharp. Pay attention handling it and if possible only hold on to the socket.

OPERATING

BEFORE FIRST USE

⚠ **WARNING:** The blades of the knife unit are very sharp. Pay attention when handling the blades. Only touch the blade on the knife unit socket. Do not leave young children play with the appliance or any part of it or the packaging material: Choking hazard!

After unpacking, remove all promotional and packaging materials as well as any foreign objects. Do not remove the rating label.

Before first use and after a long period of storage, clean the appliance and all its units with a damp soft cloth and warm soapy water (see ›Care and cleaning‹). The blender jug, lid, inner lid, knife unit and silicon seal are dishwasher safe.

Note

When using your blender for the first time, you may notice an odour coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

GENERAL TIPS

Place the blender jug on a suitable, stable, dry, and clean working surface. (see: ›Safeguards for Daily Operation‹). Always wipe off spilled liquids immediately. Never let any liquids run into the motorblock or underneath it to avoid electric shock. 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.

⚠ **WARNING:** Do not place the appliance on wet underlayments or clothes. If liquid has been spilled into the inside of the motor base, do not connect the appliance to the power outlet in order to avoid the risk of electric shock or fire, and damage to the equipment. Have the appliance checked in this case in a specialised service centre.

⚠ **WARNING:** If the blade is mounted in the blender jug, the blender jug is positioned on the motorblock, and the plug is connected to the power outlet, do not insert your fingers, a wooden or plastic spoon or similar cooking utensils or foreign substances in the blender jug. Always turn the appliance ›Off‹ and wait for the motor to stop before taking the blender jug off the motorblock, removing the lid, checking the food, pushing the food down with a spoon or filling in more ingredients. Use cutlery made of wood, rubber or plastic only. Never use force when trying to push the food down or trying to remove food that blocks the blade.

The VITAL BLENDER PRO can not replace all of your kitchen appliances. The blender can not be used for: beating the white of eggs or juicing fruits and vegetable. Also it is not possible to use it for stirring very firm batter or dough or for chopping very hard ingredients such as nuts with shell, bones or alike.

Important: Do not leave any food dry on the surfaces of the appliance. Always clean the appliance right after use (see ›Care and cleaning‹).

TIPS FOR OPERATION

Use the mixing function (level 1-2) for drink or cocktail making and emulsions such as mayonnaise, dressings, marinades and foods that require mixing until just combined, such as batters, also for pureeing and airing liquids.

Use the »Smoothie Program« to blend fruits, ice cream and yoghurts into thick smoothies, whips and milkshakes.

Use the »Ice Crush Program« for foods that only require short bursts of power such as chopping nuts or ice crushing, when blending drinks containing ice cubes or frozen fruit.

With the »Interval Program« process food to be stirred or mixed at different speeds, such as milk powder and sauces. The Blender starts an automatic program with different speeds.

Ensure all foods are cut into cubes (approx. 2-3 cm squares) where appropriate to achieve an even result.

Important: Do not overload the motor with food that is oversized or too hard. Turn the appliance off as soon as the motor stalls or stucks to avoid overheating of the motor (see ›Trouble shooting‹). Fill liquid ingredients into the blender jug before solid ingredients, unless it is described different in the recipe. Prepare your food before you fill it into the blender jug. Do not overfill the blender jug.

Do not put more than 2 cups of warm ingredients into the blender before blending commences. After the blending process has begun and the blades are turning you may slowly add another 1½ cups of ingredients through the opening in the lid if desired.

Thick mixtures puree more efficiently if the blender is ¼ to ½ full.

When blending thick or dry mixtures it may be necessary to stop the blender and scrape down the sides of the blender jug with a plastic or rubber spatula, once or twice during blending.

Do not use metal utensils as they may damage the blades or blender jug.

⚠ **WARNING:** If the blender jug is positioned on the motorblock, and the plug is connected to the power outlet, do not insert your fingers, a wooden or plastic spoon or similar cooking utensils or foreign substances in the blender jug. Always take the blender jug off the motorblock before pushing the food down with a spoon. Do not use any force while pushing the food down. Use only wooden or plastic utensils. Metal utensils could damage the knifes or the jug.

Do not operate a heavy mixture for more than 10 seconds. For normal blending tasks, for example, mayonnaise, dressings etc., do not operate for longer than 2 minutes at one time without turning off the appliance and stirring the ingredients, and then continue blending.

Do not operate the blender without having the blender lid in position. To add additional ingredients whilst blending, remove the inner lid and place ingredients through the opening in the lid.

Do not fill the blender jug above the ›MAX‹ line (1,75 litre). Overloading the blender jug could cause the motor to stall. Turn the blender off, pull the plug out of the poweroutlet and remove a portion of the mixture from the blender jug before continuing.

Do not place any objects, other than food or liquid, into the blender whilst the motor is running.

Do not use the blender jug to store food.

The blender will not knead dough or mash potatoes.

Do not remove the blender jug while the blender is operating. Always make sure the blender is turned off by pressing the Power button and unplug the power cord from the power outlet.

Do not place hot or boiling ingredients into the blender; allow to cool before placing into the blender jug. The ingredients must not exceed a temperature of 60 degrees. Use gloves processing hot liquids and do not fill the blender jug up too high. Ensure not to burn yourself on the blender jug, overrunning, spurt out or hot steam. When processing hot food take out the inner lid to let out the hot steam and to avoid pressure build-up. Place a towel over the opening in the lid to avoid splatter.

Do not place the blender near the edge of a bench or table during operation. Ensure that the surface is level, clean and free of water, flour and other substances. Vibration during operation may cause the appliance to move.

For applications such as the production of e.g. mayonnaise, dressing etc. do not operate the appliance without interruption for more than two minutes.

If the motor runs heavy (engine noise changes) during the mix or smoothie function, choose the Ice Crush function. With short bursts, the food is pre-crushed before you fully process the food in a different function mode.

If the ingredients are sticking to the sides of the blender jug during mixing, turn off the power and remove the jug from the motor base. Remove the lid and push the ingredients with a small rubber spatula gently towards the blades at the bottom of the blender jug.

If you process hot foods, take the inner lid from the lid so that the steam can escape and no pressure inside the blender jug is created. Place a kitchen towel over the lid to protect from splashes and steam.

Clean the jug and the knifes immediately after each use.

CONTROL-PANEL

With the three different program buttons, you can influence the consistency of the ingredients. The buttons are labeled accordingly. For some suggestions for use of the individual speed settings, see the following table:

Ice Crush	Ideal for processing nuts (i. e. almonds), bread or cookies (crumbs or cake crust), raw vegetables (stuffing, fillings, puree, soup), herbs and spices (pastes, sauces), dried fruit (fruit mince), crushing ice, for mincing meat or fish or for grinding hard and solid seeds such as beans, cafe, chickpea, or grinding sugar to make icing sugar. Prepare with the function delicious cocktails, drinks with ice or frozen fruit.

Interval	For the stirring of milk powder, ready-made juices, to prepare eggs for omelettes, for mixing ingredients such as hash, purees, pastes, sauces, dessert sauces, toppings or creating dressings and for cleaning of the blender jug.
Smoothie	For processing of whole fresh fruit, smoothies, yogurt, ice cream, milk shakes, frappes and smoothies.
Mixing Level 1-12	For individual stirring ingredients of various liquids and at the desired speed.

The length of mixing time depends on your personal preferences, the consistency of the ingredients and the recipe.

PRODUCTION STEPS

⚠ **WARNING:** Ensure the blender jug is locked securely onto the motorblock and that you can not knock the appliance over during operation to avoid personal injury.

Connected the plug to the power outlet.

Note

The motor wont start before the appliance is set into operational mode and a function is selected.

1. If the appliance is properly assembled and securely locked onto the motorblock fill the ingredients into the blender jug. Do not fill the blender jug above the ›MAX‹ line (1,75 litre).

Important: Pre-cooked ingredients should cool down before processing. Food with hard texture should be cut in pieces of 2 cm size before filling them into the blender jug. Fill liquids in first. Do not overload the blender jug to avoid spilling or overloading the motor.

2. Place the lid on the blender jug and press the lid down to seal the top of the blender jug. Close the opening of the lid with the inner lid.

Note

The blender lid is constructed to fit tightly onto the blender jug, avoiding displacement during operation.

Important: Make sure that the inner lid is securely installed into the lid.

⚠ **WARNING:** Never take the blender jug off the motorblock, the lid of the blender jug or place a spoon or other foreign substance into the blender jug while the motor is running. Always turn the appliance off first and wait for the motor to stop moving. Now you can remove the blender jug off the motorblock, remove the lid and check on the ingredients.

⚠ **WARNING:** Do not fill ingredients into the blender jug which exceed a temperature of 60 degrees. After processing ice cubes slowly heat up the blender jug before processing hot ingredients. Otherwise the blender jug will crack or gets damaged. Use gloves processing hot liquids. Ensure not to burn yourself on the blender jug, overrunning, spurt out or hot steam. Remove the inner lid and cover the opening with a towel to release excess pressure and steam.

Important: Ensure the blender jug is properly locked on the motor block and stands securely. The appliance does not work if the blender jug is not in proper position on the motor block. If the blender jug is removed while the appliance is turned on, the lights go out.

3. To start mixing (Mixing levels 1-12), select the required speed level (turning the rotary switch to the selected level of 1-12. See: ›Selecting Speed levels‹) and press the Start-/Stop-button.

SPEED LEVEL SELECTION

Turn the rotary switch from the position ›MIN‹ to position ›MAX‹ (the three LEDs will go off). The ›ice crusher‹/›smoothie‹/›interval‹ buttons can not be pressed. You can regulate the speed of the high-performance motor in 12 steps between ›MIN‹ and ›MAX‹ using the rotary switch individually. To stop, press the stop button to turn it off, turn the switch to ›0‹ (switch position: OFF) - the appliance is turned off when all the lights are off - wait until the motor has come to a complete stop and pull the power plug.

PROGRAM SELECTION

1. Set the rotary switch to the ›program‹ position (the three Indicator lights flash blue). Now the programs are selectable.
2. Select the desired program (ice crush, smoothie, interval).

»Ice crush« program

Press the ›ice crush‹ button, the corresponding indicator lamp is light on (the other

two indicator lamps go out). The blender automatically starts the program with different speeds and multiple breaks. The program automatically ends after about 68 seconds. Press the Stop button to terminate the program prematurely at any time. When the program is finished, the three indicator lights flash again.

»Smoothie« program

Press the ›Smoothie‹ button, the corresponding indicator lamp is light on (the other two indicator lamps go out). The blender starts an automatic program with different speeds to mix smoothies. The program ends after about 60 seconds automatically. Press the Stop button to terminate the program prematurely at any time. When the program is finished, the three indicator lights flash again.

Note

The Smoothie function has a unique processing technique. Heavy and solid foods are first processed with a slow speed. Once the food is thick, the speed increases automatically. This can happen more often for the preparation of smoothies.

»Interval« program

Press the ›Interval‹ button, the corresponding indicator lamp is light on (the other two indicator lamps go out). The blender starts an automatic program with different speeds. The program ends after about 43 seconds automatically. Press the Stop button to terminate the program prematurely at any time. When the program is finished, the three indicator lights flash again.

3. When the foods have the desired consistency, switch to Stop mode (press Start-/Stop-button) and turn the rotary switch to position ›0‹ (switch position: OFF) - the appliance is turned off when all lights are off - wait until the motor has come to a complete stop and pull out the power plug from the outlet. Take the jug from the motor block by lifting it up from the motor block.
4. Then remove the lid off the blender jug. Liquid products - from drink to viscous dough - you can pour from the blender jug.

Important: Do not leave any food residue to dry on the parts of the appliance. Clean the equipment immediately after each use according to the instructions ›Care and Cleaning‹.

⚠ **WARNING:** A safety switch prevents operation of the engine without glass container. Therefore, the blender can be switched on only when the glass container is correctly mounted on the motor block.

⚠ **CAUTION:** If the motor unintentionally falter or work unusually slow, then switch to ›0‹ (switch position: OFF) - the power is off when all the lights are off - wait until the motor has come to a complete stop and pull the power plug. Otherwise, the motor may overheat. Refer to the instructions ›Trouble Shooting‹.

In case the knife wedge, the appliance turns off automatically. To start the blender again, unplug the power cord, take the lid off the blender jug, push the food down with a rubber scraper on the sides of the blender jug and clean up the blockage. Put the lid on the blender jug and start the blender by pressing the desired function key.

Important: 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.

Note

The function keys are pre-programmed and turn the power off automatically and the appliance switches to the ready mode. ›Ice Crush‹ program after approximately 70 seconds, ›Smoothie‹ program after about 1 minute, ›Interval‹ program „after about 50 seconds.

If you need a longer processing time, press the correspondent function key again.

SUGGESTED USES FOR YOUR BLENDER

Food	Preparation & Usage	Function
Mayonnaise	Mix the egg yolk and vinegar. Add the oil. Use: dressings	Mixing (Level 1-12)
Whipped cream	Add sugar or vanilla if desired Use: topping	Mixing (Level 1-12) or Interval
Lean meat/ poultry	Trim excess fat and sinew, cut into 2cm cubes Use: mince	Mixing (Level 1-12) or Ice Crush
Fish/ seafood	Remove skin and bones and cut into 2cm cubes Use: mince	Mixing (Level 1-12) or Ice Crush
Raw vegetable	Peel and cut into 1.5-2cm cubes Use: stuffing, filling, puree, soup	Ice Crush
Nuts	Remove skin Use: cakes, toppings, pastes	Ice Crush

Food	Preparation & Usage	Function
Bread or biscuit crumbs	Cut bread into 2cm pieces, break up biscuits Use: cheesecake crust	Ice Crush or Interval
Herbs/spices	Whole or halved Use: pastes, sauces	Interval or Ice Crush
Smoothie	Milk, whole fresh fruits, yogurt, ice cream Use: milkshake, frappé	Smoothie
Fresh fruit	Whole, chopped berries Use: dessert sauce	Mixing (Level 1-12) or Smoothie
Dried fruit	Chopped dry fruit Use: fruit mince	Ice Crush
Ice	Crush Use: mixed drinks and cocktails	Ice Crush

TROUBLE SHOOTING

The VITAL BLENDER PRO is reliable and robust and handling it with care it will operate properly. For the case that problems show up you can solve the problems on your own using the trouble shooting guide.

⚠ **WARNING:** Only use the appliance for the intended use. For attendance and repair take the appliance to an authorised service centre.

Problem	Solution
Motor doesn't start or blade doesn't rotate	Check that the power plug is securely inserted into the power outlet. Check that the blade assembly housing is correctly attached to the base of the blender jug and that the jug is securely locked into position. Check that the Start-/Stop button flashes and the selected program is illuminated. Be sure to press only one function button at a time.
The motor stucks or slows down	Use the Ice Crush Program to pre-cut the food with short bursts of power. If necessary (because the blender jug is overloaded) pour out part of the content of the blender jug. Chop hard ingredients such as nuts or chocolate before putting them into the blender jug.

Problem	Solution
The motor stops or you can not turn the motor on again	Turn the appliance off (Rotary switch position ›0‹) - the appliance is turned offe when all indicator lights are not lit - wait for the motor to stop and remove the power plug from the outlet.Check following list: – The program buttons are pre-programmed and turn the power off automatically and the appliance switches to the ready mode. ›Ice Crush‹ program after approximately 70 seconds, ›Smoothie› program after about 1 minute, ›Interval‹ program after about 50 seconds. Wait for a short time until you continue to work as usual. – The motor automatically shuts off for safety reasons, if the knifes are wedged to protect from overheating. Remove the power plug from the outlet and carefully loosen the blockage in the blender jug before turning on the appliance. – Take the blender jug off the motorblock and clear out firmly bounded food that blocks the blade using a wooden or plastic spoon. Do not use force to avoid damaging the blade. – Chop hard ingredients such as nuts or chocolate before putting them into the blender jug. If necessary (because the blender jug is overloaded) pour out part of the content of the blender jug and try to restart the motor using the Ice Auto Pulse function to start with. ATTENTION: Do not try to mix ingredients of very hard consistency or ingredients which are too big in size to avoid overloading the motor. Do not overfill the blender jug. Process very hard food in more then one go. The blender is not intended for chopping nuts with shell, bones or simular hard ingredients.
The bottom of the blender jug untightens during operation; liquid leaks.	Turn the appliance ›OFF‹ and pull the plug out of the power outlet. Empty the blender jug. Clean and dry the motorblock. If any ingress of moisture into the motorblock or through the louvre take the appliance for technical maintenance and repair to an authorised specialised reparation shop.
	Ensure the blender jug is properly assembled.
	Tip: Before filling liquid into the blender jug check if the blender jug is leak-proof by filling it with water. Check the sealing ring. If necessary replace damaged parts by original spare parts of the manufacturer.
It is not possible to get the blender jug leak-proof; Liquid leaks from the bottom of the blender jug.	Empty the blender jug. Disassemble the blender jug and check if there are crusts or damages on the single parts. Clean the parts if necessary.
	Replace damaged parts by original spare parts of the manufacturer. Assemble the blender jug according to the instructions. ATTENTION: Never use the appliance with improper or damaged parts. Only use spare parts provided and made by the manufacturer. Contact you vendor for help.
The blender jug is screwed on too tight to the holder.	Ensure to screw the holder counter-clockwise to get it loose.
	Tip: It is easier to loosen the blender jug if you put a drop of vegetable oil onto the sealing ring.

Problem	Solution
Food is unevenly chopped	Either too much food is being chopped at one time or the pieces are not small enough. Try cutting food into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. For best results the food should be chopped into pieces no larger than 2cm.
Food is chopped too fine or is watery	The food is over processed. Use brief pulses or process for a shorter time.
Food sticks to blade	Processing too much food. Turn the blender off and unplug the power cord. When the knifes stop rotating, remove the blender lid and remove some food with a spatula.
The programs can not be selected.	Turn the rotary switch to the ›program‹ position (the three indicator lights flash blue). Now the programs are selectable.

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.

⚠ **WARNING:** Ware apropriate gloves if processing hot food. Ensure not to get burned on spilled over liquids or steam.

⚠ **ATTENTION:** 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.

CLEANING THE BLENDER JUG

1. Empty the blender jug and rise it with warm water.
2. Place the blender jug on the motor block and ensure it is securely locked into position.
3. Fill the blender jug with 1 litre of warm soapy water (max. 60°C). The knife should be covered with water. Close the blender jug with the lid. Turn the appliance on using the Interval program. Let the motor run.
4. Turn the appliance off by turning the rotary switch to position ›0‹ (all buttons illuminations will go out), wait for the blade to stop moving, pull the plug out of the power outlet and remove the blender jug off the motorblock.
5. Take the lid off the blender jug and pour out the water. Stubborn residues you can remove using a nylon washing brush or sponge.

6. Clean the lid and the inner lid with warm soapy water.
7. Rinse the blender jug, lid, and inner lid with clear water and dry the parts thoroughly and carefully with a cloth or leave all parts dry naturally where they are out of reach of young children.

Note

The blender jug, lid, inner lid, blade assembly housing and silicon seal are dishwasher safe. The lid, inner lid, blade assembly housing may be washed in the dishwasher in the top shelf only on a standard wash. The blender jug may be placed in the bottom shelf. Max. 60°C.

⚠ **WARNING:** Pay attention not to cut yourself cleaning around the blade or cleaning the blade.

Important: The blender jug should be clean now. For the case that there are stubborn residues on the blender jug or the blade, disassemble the blender jug and clean the single part (see ›Assembling and disassembling the appliance‹). Soak the parts in warm soapy water.

DISASSEMBLING THE BLENDER JUG AND REMOVING STUBBORN RESIDUES

⚠ **WARNING:** The blade is very sharp! Do not touch the blade. To handle the blade, always hold on to the blade assembly housing.

1. Remove the blender jug off the motor block and hold it over the sink or a large bowl. Turn the blender jug upside-down. The underside of the knife unit is now up. Grasp with the left hand the handle of the blender jug and with the right hand the plastic holder of the knife unit. Remove the knife unit by turning it counter-clockwise. Take the knife unit off the blender jug.

⚠ **ATTENTION:** The blender jug might be connected really tight to the holder. Do not use force unscrewing it.

2. Rinse all parts in warm soapy water. Soak stubborn residues for a few minutes and then remove them using a nylon washing brush or sponge. Do not cut yourself. Beware not to damage the silicone seal. If you can not get the sealing ring clean or if it is porous or damaged you have to replace it. Contact your vendor for replacement parts.

3. After cleaning rinse all parts with clear water and dry them carefully. You can also leave all parts dry naturally where they are out of reach of young children. When the parts are dry assemble the blender jug for storage or usage.

CLEANING THE MOTOR BLOCK

⚠ **WARNING:** Do not place the motor block 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. Ensure that no water can run into the louvre. 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.

1. Always turn the appliance off, wait for the motor to stop completely, and unplug the appliance from the power outlet before you start cleaning the motorblock.
2. 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.

⚠ **ATTENTION:** Ensure not to damage the drive gear. Never poke with anything into the motorblock. If necessary use a soft brush for cleaning. If any liquids run into the motorblock clean and dry the motorblock very carefully.

3. Thoroughly dry the motor block after each cleaning or leave it dry naturally where it is out of reach of young children. Afterwards assemble the appliance.

Attendance: You do not need to oil the motor. Clean the parts only as described in the instructions.

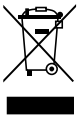
⚠ **WARNING:** Return the entire appliance to an authorised service centre for examination and repair.

STORAGE

Always clean the appliance before storing (see ›Care and cleaning‹). Assemble the blender jug complete and properly for storing to avoid injury from the knife and the loss of individual components. Put the jug into the socket of the motor base. In this way, sealing ring, blade assembly and drive wheel are best protected from dirt and damage.

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. 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.

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de 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

DIPS, SAUCES, DRESSINGS, CURRY PASTES

GUACAMOLE

» 1 large avocado, peeled, stone removed and chopped
» 40ml lemon juice
» ½ cup sour cream
» 1 tsp minced garlic
» 1 tsp chilli

Place all ingredients into blender jug and select mixing (level 1-12), blend until smooth. Serve with crustini and crudités.

Tip: Double the ingredients to serve 8.

PESTO DIP

» 1 cup fresh basil leaves
» 1 clove garlic, peeled and chopped
» 40ml lemon juice
» 60g pine nuts
» ½ cup olive oil
» ½ cup cottage cheese
» 60g fresh Parmesan cheese, grated

Place all ingredients into blender jug and use the ›Interval‹ program, blend until smooth. Transfer mixture to a serving bowl. Chill until ready to use. Serve with toasted turkish bread.

RICOTTA AND OLIVE DIP

» 1 bunch fresh coriander, stems trimmed
» 200g ricotta cheese
» 200g cottage cheese
» 125ml light cream
» 2 tsp lemon juice
» ½ cup fresh parmesan cheese, grated
» 1 sp drained capers
» ¼ cup chopped black olives
» ½ cup toasted pine nuts

Place all ingredients into blender jug and use the Blend function, blend until smooth. Transfer mixture to a serving bowl. Chill until ready to use. Serve as a dip for a selection of raw vegetables.

SMOKED SALMON PATÉ

» 1 tsp grated lemon rind
» 1 sp lemon juice
» 125g cream cheese
» 100g smoked fish, skin and bones removed (salmon, trout or mackerel)
» 2 tsp horseradish cream
» 1 tsp fresh parsley sprigs
white pepper, to taste

Place lemon rind, juice and cream cheese into blender jug, using the ›Ice Crush‹ function. Scrape mixture from sides of bowl with a spatula. Add fish, horseradish cream, parsley and pepper. Use the ›Ice Crush‹ function until chopped. Scrape mixture from sides of bowl with a spatula. Blend using mixing (level 1-12) until smooth. Remove paté from blender jug and spoon into a serving dish, smooth top, cover and refrigerate until well chilled. Serve with water biscuits or melba toasts.

MAYONNAISE

» 2 egg yolks
» 1 tsp dry mustard
» 1 sp vinegar
» 125ml vegetable oil
» salt and white pepper, to taste

Place egg yolks, mustard, vinegar, salt and pepper into blender jug and blend using mixing (level 1-12) until light and fluffy. With blender running, slowly pour oil through inverted measuring cup in lid. Blend until mixture thickens. This should take about 1 minute.

Mayonnaise Variantions:
Raspberry: replace 1 tablespoon vinegar with 1 tablespoon raspberry vinegar

Garlic: add 2 cloves garlic, peeled and chopped to the egg yolk mixture

Herb: add ½ cup chopped mixed fresh herbs (such as basil, chives, parsley, thyme) to the prepared mayonnaise.

AVOCADO DRESSING

» 1 tsp lemon juice
» ½ cup of cream
» 3 sp cream
» 2 drops tabasco sauce
» 1 tsp honey
» 1 avocado, peeled, stoned and chopped
» 1 clove peeled garlic, chopped

Place all ingredients into the blender jug. Select mixing (level 1-12), blend until smooth. Use as a dressing with potato salad.

HERB DRESSING

» ¾ cup mixed fresh herbs (parsley, coriander, mint, chives, rosemary, and basil)
» 1 clove peeled garlic, optional
» 2 sp olive oil
» 3 sp balsamic vinegar

Place all ingredients into the blender jug. Select mixing (level 1-12), blend until combined. Serve with lamb, chicken, fish.

CREAMY ZUCCHINI SAUCE

» 2 tsp oil
» 3 zucchini, sliced
» 2 onions, chopped
» 165 ml cream
» 60 g butter, melted
» ½ cup grated parmesan cheese
» freshly ground black pepper
» ground nutmeg

Heat oil in a medium fry pan and cook zucchini and onions for 4-5 minutes or until tender. Set aside to cool. Transfer mixture to blender jug. Select mixing (level 1-12), blend until smooth. Return mixture to fry pan, add remaining ingredients. Cook sauce over a low heat until it is almost boiling. Serve sauce immediately with cooked pasta.

Tip: Substitute zucchini for mushrooms, add 250 g mushrooms, sliced to make mushroom sauce.

SATAY SAUCE

» 2 cloves garlic, peeled
» 1 small onion, peeled and quartered
» 2 tsp peanut oil
» ½ cup roasted peanuts
» 1 small chilli, halved and seeded
» 165 ml water
» 2 sp lemon juice
» 1 sp dark soy sauce
» 2 sp coconut milk
» 1 tsp brown sugar

Place garlic and onion into the blender jug, pulse until chopped. Heat peanut oil in a saucepan and cook garlic and onion mixture until lightly browned. Place remaining ingredients into the blender jug. Select mixing (level 1-12), blend until smooth. Pour combined mixture over garlic and onion mixture and stir over a gentle heat to warm through. Serve immediately or cover and store in the refrigerator.

Tip: Satay sauce may thicken on standing, if this happens stir in a little more warm water.

THAI GREEN CURRY PASTE

» 4 large green chillies, stems removed and roughly chopped
» 1 tsp black peppercorns
» 1 onion, roughly chopped
» 2 cloves peeled garlic
» 1 bunch coriander, including root, washed and chopped
» 1 stem lemongrass, trimmed and thinly sliced
» 1 tsp salt
» 2 tsp ground coriander
» 1 tsp ground cumin
» 2 tsp dried shrimp paste
» 1 tsp ground turmeric
» 250 ml oil

Place all ingredients into blender jug. Select ›Interval‹ program, blend to a smooth paste.

Tip: Scrape sides of blender jug with a spatula and add a little extra oil or tablespoon of water if necessary.

Tip: Store curry paste in an airtight blender jug in the refrigerator.

Tip: Substitute 2 teaspoons chopped lemon rind for lemongrass.

Tip: This curry paste is best suited to poultry. Allow 2 tablespoons paste per 500g poultry.

SPICY PEACH SAUCE

» 410g canned sliced peaches
» 125ml white wine
» 2 cloves peeled garlic, chopped
» 2 tsp grated fresh ginger
» 1 small red chilli, chopped
» 1 sp lemon juice
» 2 sp sweet sherry
» 2 sp honey
» 2 tsp light soy sauce

Place all ingredients into the blender jug. Select mixing (level 1-12), blend until smooth. Serve with poultry or pork.

MALAYSIAN CURRY PASTE

» ½ cup coriander seeds
» 1 sp cumin seeds
» 2 tsp fennel seeds
» ¼ cup dried chillies, broken
» 6 cloves garlic, peeled
» 4 tsp chopped fresh ginger
» 5 candle nuts, chopped
» 2 sp desiccated coconut
» 3 tsp blachan (shrimp paste)
» 2 tsp tamarind paste
» 2 tsp ground turmeric
» 4 stems fresh lemon grass, thinly sliced
» 400ml oil

Place all ingredients in blender jug. Select mixing (level 1-12), blend to a smooth paste.

Tip: Store curry paste an airtight blender jug in the refrigerator.

Tip: Candle nuts, blachan and tamarind paste are all available in the asian section of most supermarkets or Asian grocery stores.

Tip: If candle nuts are difficult to find use another nut i.e. peanut, macadamia.

Tip: This curry paste is best suited to fish and shellfish. Allow 2 tablespoons paste per 500g seafood or fish.

STARTERS

NACHOS

» 155g corn chips
» 2 tomatoes, peeled and finely chopped
» ½ cup grated tasty cheese
» ½ cup grated romano cheese

Avocado topping

» 1 large avocado, stoned, peeled, chopped
» 2 tsp lemon juice
» ½ cup sour cream
» 2 spring onions, chopped
» 2 tsp minced garlic
» 1 tsp chilli

Layer corn chips and tomatoes in an ovenproof dish, finishing with a layer of cheese. Bake at 200°C for 10-15 minutes, or until cheese melts and is golden. To make topping, place avocado, lemon juice, sour cream, spring onion, garlic, and chilli in blender jug. Select mixing (level 1-12) function, blend until smooth. Spoon the avocado topping onto corn chips and serve immediately.

CHEESE STICKS WITH PESTO

» 12 slices white sandwich bread, crusts removed
» 2 tsp grain mustard
» 4 sp grated parmesan cheese
» ½ cup grated tasty cheese
» 1 sp finely chopped fresh coriander
» 1 egg, lightly beaten
» cayenne pepper
» vegetable oil for cooking

Pesto

» 1 cup fresh basil leaves
» 2 cloves garlic
» 2 sp lemon juice
» 60g pine nuts
» ½ cup olive oil
» 60g grated parmesan cheese

Roll each side of bread with a rolling pin, to flatten as much as possible. Combine mustard, parmesan cheese, tasty cheese, coriander and cayenne pepper to taste in a bowl. Divide mixture between bread slices and spread over half of each slice. Brush unspread sides of bread slices with beaten egg. Roll each slice up tightly using

the egg to seal rolls. Arrange side by side on a tray. Cover and refrigerate until ready to cook.

Heat oil in a frypan and cook cheese sticks, a few at a time until golden all over. Drain on absorbent kitchen paper. To make pesto, place all pesto ingredients into blender jug, select mixing (level 1-12) and blend until finely chopped and smooth. Serve with cheese sticks.

Tip: Use wholemeal or grain bread instead of white bread.

PRAWN TOAST

- 6 slices white bread, crusts removed
- 250g green prawns, shelled and deveined
- 1 sp soy sauce
- 2 tsp cornflour
- 2 tsp snipped chives
- 1 tsp finely chopped ginger
- 1 egg, lightly beaten
- 1 cup sesame seeds
- oil for cooking

Cut each slice of bread into four, finger lengths. Set aside. Place prawns, soy sauce, cornflour, chives and ginger in blender jug. Select mixing (level 1-12) and blend until smooth. Spread mixture on one side of each piece of bread. Brush with egg and sprinkle with sesame seeds. Heat oil in a frypan and cook bread pieces a few at a time until golden. Remove from oil with a slotted spoon, drain on absorbent kitchen paper. Serve immediately with a soy sauce dipping sauce.

SOUPS

WONTON SOUP

- 125g lean pork meat, trimmed and roughly chopped
- 125g green prawns, shelled and deveined
- 2cm piece ginger, peeled and sliced
- 1 sp soy sauce
- ½ tsp salt
- 1 clove garlic
- ¼ tsp sesame oil
- 16 wonton wrappers
- 1 x 60g egg, lightly beaten
- 1 litre chicken stock
- 2 shallots, finely chopped

Place pork, prawns, ginger, soy sauce, salt, garlic and sesame oil in blender jug and pulse to a smooth paste. Place a teaspoon of mixture slightly below centre of wonton wrapper and brush edges of the wrapper with egg. Fold wrapper in half to make a triangle and press edges to seal, excluding any air. Moisten the two edges of the triangle with egg, bring together and pinch to seal. Drop wontons into boiling salted water and cook for 10 minutes. Meanwhile, bring chicken stock to the boil in a saucepan, reduce heat and simmer 2-3 minutes. Lift out wontons from boiling water and place four wontons each in four individual bowls, spoon over chicken stock. Garnish with chopped shallots.

SWEET CORN AND BACON SOUP

- 1 sp oil
- 1 onion, chopped
- 4 cloves garlic, peeled and crushed
- 2 tsp ground coriander
- 1 tsp cajun seasoning
- 2 cups fresh corn kernels, thawed
- 3 cups chicken stock
- 250ml milk
- 125ml cream
- 3 bacon rashers, rind removed and chopped
- 2 sp snipped chives

Heat oil in a large saucepan and add onion, garlic, coriander and cajun seasoning. Cook over a medium heat, stirring constantly until onion is soft; add corn, stock, milk. Bring to boil, then reduce heat and simmer, covered for 30 minutes. Cook bacon in a separate pan until crisp, drain on absorbent kitchen paper. Allow mixtures to cool. Transfer mixture in two batches into blender jug select mixing (level 1-12) function, blend until smooth. Return soup to pan, add cream, bacon and chives, heat through gently. Serve immediately.

PUMPKIN SOUP

» 2 sp cooking oil
» 1 brown onion diced
» 2 cloves garlic, crushed
» 400g butternut pumpkin, peeled and diced
» 1 litre chicken stock

Heat oil in a hot saucepan, add onions and garlic and sauté 5 minutes. Add pumpkin and toss to coat with the onion mixture, then add the stock and bring mixture to the boil.

Reduce heat to simmer for 20 minutes and cook with the lid on until the pumpkin is cooked. Allow mixture to cool and transfer in batches to blender jug. Select mixing (level 1-12), blend until smooth. Return pureed soup to saucepan to heat through, check seasoning before serving.

SWEET PEPPERED TOMATO SOUP

» 1 sp oil
» 2 cloves garlic, crushed
» 2 leeks, sliced
» 2 x 410g canned tomatoes, mashed
» 2 tsp chicken stock powder
» 1 sp tomato paste
» 2 tsp brown sugar
» 1 bay leaf
» ¼ tsp dried thyme
» 1 tsp chopped fresh mint
» 1 tsp chopped fresh coriander
» ¼ tsp ground cloves
» 2 sp chopped fresh parsley
» pinch cayenne pepper

Heat oil in a large saucepan, add garlic and leeks, cook over medium heat for 2-3 minutes or until leeks are soft. Combine tomatoes, stock powder, tomato paste, brown sugar, bay leaf, thyme, mint, coriander, cloves and pepper. Pour into pan with leek mixture, bring to boil, then reduce heat and simmer, uncovered for 20 minutes or until liquid has reduced by one third. Allow the mixture to cool. Transfer mixture into two batches into blender jug, select mixing (level 1-12), blend until smooth. Ladle soup into serving bowls, sprinkle with parsley and serve immediately.

SALADS

PRAWN SALAD WITH RASPBERRY SAUCE

» 500g cooked prawns, peeled and deveined
» 100g salad mix
» 100g snow pea sprouts
» 1 orange, peeled and segmented
» 2 kiwi fruit, peeled and sliced

Raspberry Sauce

» 125g fresh or frozen raspberries, thawed
» 2 sp balsamic vinegar
» 2 sp vegetable oil
» 1 tsp finely chopped fresh mint
» 1 sp sugar

Arrange prawns, salad mix, sprouts, orange segments and kiwi fruit attractively on a serving platter and chill until required. To make sauce, place raspberries into blender jug, select mixing (level 1-12), blend until smooth. Push through sieve to remove seeds. Combine raspberry puree with vinegar, oil, mint and sugar. Pour sauce over salad and serve immediately.

Tip: Substitute prawns for 2 lobster tails, cooked and shells removed. Cut lobster tail flesh into thick medallions approximately 1cm thick.

FRESH VEGETABLE SALAD WITH PEPITA DRESSING

» 2 carrots, cut into thin strips
» 1 parsnip, cut into thin strips
» 125g green beans, sliced
» 1 beetroot, cooked, cut into thin strips
» 1 red apple, chopped
» 2 tsp lemon juice
» 1 sp chopped fresh coriander

Pepita dressing

» 100g pepita (Mexican pumpkin) seeds, toasted
» 1 sp lemon juice
» 2 sp balsamic vinegar
» 1 clove garlic, chopped
» 1 sp dijonaise mustard

Combine carrots, parsnip, beans, beetroot, apple, lemon juice and coriander. Toss well then arrange in a serving bowl. Chill until required. To make dressing, place all ingredients into blender jug, select ›Ice Crush‹ program and blend until

smooth. Transfer to a bowl and serve with vegetable salad.

EGG SALAD WITH FRESH HERB DRESSING

- 1 bunch trocket leaves, washed and trimmed
- 6 hard boiled eggs, peeled and quartered
- 2 italian tomatoes, quartered
- 1 avocado, stoned, peeled and cut into slices
- 12 black olives, pitted

Fresh Herb dressing

- 1 cup light sour cream
- 2 sp chopped fresh parsley
- 1 sp chopped fresh basil leaves
- 1 sp chopped fresh coriander
- 2 sp apple juice
- ¼ tsp ground nutmeg
- ground black pepper

Arrange rocket leaves, eggs, tomatoes, avocado slices and olives attractively on a serving platter. Chill until required. To make dressing; place sour cream, parsley, basil, coriander, apple juice, nutmeg and pepper to taste into blender jug, select mixing (level 1-12), blend until smooth. Pour dressing over salad and serve immediately.

MAIN MEALS

THAI FISH CAKES

- 1 small onion, peeled and quartered
- 2 cloves garlic, peeled
- 2 thick slices peeled ginger
- 2 red chillies
- 2 cm piece fresh lemongrass
- 6 fresh kaffir lime leaves
- ¼ bunch coriander, roughly chopped
- 350g white boneless fish fillets, cubed
- 1 x 60g egg
- 2 sp water
- 1 sp fish sauce
- 8 green beans, sliced
- oil for shallow frying

Place onion, garlic, ginger, chillies, lemongrass, lime leaves and coriander in blender jug, use ›Ice Crush‹ program until a smooth paste. Add fish, egg, water and fish sauce, select mixing (level 1-12) and blend until smooth. Remove mixture from the bowl and stir in sliced beans. Shape mixture into 24 fish cakes. Heat oil in a large fry pan and cook fish cakes on a medium heat until golden on both sides and cooked through, approximately 10 minutes. Serve with cucumber sauce made by combining 1/3 cup warmed honey with 1 tablespoon lime juice and 1 tablespoon finely chopped, peeled cucumber.

ROSEMARY PARMESAN CRUSTED LAMB STEAKS

- 4 slices white bread, crusts removed
- ¼ cup grated fresh parmesan cheese
- 2 tsp fresh rosemary leaves
- 4 lamb leg steaks
- 1 egg, lightly beaten
- 2 sp oil
- 60 g butter
- 1 sp lemon juice
- 2 sp drained capers
- plain flour

Break bread slices into pieces, place into blender jug with parmesan cheese and rosemary leaves. Select ›Ice Crush‹ program until fine bread crumbs form. Transfer crumb mixture to a large plate. Toss meat in flour, shake away excess, dip into egg and coat with bread crumb mixture. Heat oil in a fry pan, add meat, cook over medium heat until golden brown. Remove from pan and drain on absorbent kitchen paper. Set aside and keep warm. Wipe pan clean, heat butter, stir in lemon juice and capers, cook until heated through.

FISH BITES WITH EGG AND LEMON SAUCE

- 500g white fish fillets, chopped
- ¾ cup stale breadcrumbs
- 2 cloves garlic, chopped
- ½ teaspoon turmeric
- 1 sp paprika
- 1 tsp ground cumin
- 1 sp chopped fresh coriander
- 1 tsp grated fresh ginger
- 1 egg, lightly beaten
- 3 cups chicken stock

Egg and lemon sauce

- 1 egg
- 1 egg yolk
- ¼ cup lemon juice

Place fish, garlic, turmeric, paprika, cumin, coriander and ginger into blender jug, Select mixing (level 1-12), blend until smooth. Remove from blender, shape into small balls approx. 2-5 cm in diameter. Place stock into a large saucepan, bring to the boil. Reduce heat to simmer, cook fish balls in batches for 5-6 minutes or until cooked through. Remove from pan with a slotted spoon. Set aside and keep warm. Reserve ½ cup of hot stock. To make sauce, beat egg and egg yolk in a small bowl until thick and creamy, gradually add lemon juice and reserved stock. Pour egg mixture into a pan, add fish bites, cook gently until heated through. Serve immediately.

LAMB AND TABBOULEH PITA POCKETS

- 500 g minced lamb
- 2 eggs, lightly beaten
- 1 cup stale breadcrumbs
- 1 onion, finely chopped
- 2 sp chopped fresh mint
- ½ tsp ground cinnamon
- ½ tsp ground coriander
- ½ tsp ground cumin
- 1 small red chilli, finely chopped
- 2 tsp turmeric
- ½ tsp garam masala
- 6 pita pockets
- ½ cup plain yogurt

TABBOULEH

- 2/3 cup burghul
- 2 cups chopped fresh parsley
- 2 sp chopped fresh mint
- 1 tomato, seeded, chopped
- 1 yellow capsicum, seeded and chopped
- ¼ cup oil
- 2 sp lemon juice
- 2 cloves garlic, chopped

Place lamb mince, eggs, breadcrumbs, onion, mint, cinnamon, coriander, cumin, chilli and garam masala in a blender jug. Select mixing (level 1-12) until it is well to combined. Place the ingredients into a bowl, form into small sausage shapes. Grill or barbecue until cooked through. To make tabbouleh, place burghul in a bowl, cover with hot water, stand for 30 minutes. Drain and squeeze dry. Place burghul, parsley, mint, tomato, capsicum, oil, lemon juice and garlic into blender jug, select ›Ice Crush‹ program until ingredients are finely chopped. Transfer mixture to a bowl, cover and refrigerate until required. Open pita pockets, using the point of a sharp knife. Place spoonful of tabbouleh into each pocket, top with lamb sausage then drizzle with yogurt. Serve immediately.

Tip: Burghul is cracked wheat and is available at health food stores and delis.

SWEET TREATS

CHILLED CHEESECAKE

- 250 g pkt plain sweet biscuits, broken
- 125 g butter, melted
- 250 g cream cheese, cubed and softened
- 400 g can sweetened condensed milk
- ½ cup cream
- 1 sp grated lemon zest
- 1/3 cup lemon juice
- 1 punnet raspberries, washed

Place biscuits in blender. Use the ›Ice Crush‹ program until finely crushed. Add melted butter to blender jug and continue to blend until well combined. Press biscuit mixture over base and sides of a greased 20 cm spring form pan. Chill until firm. Place cream cheese, condensed milk, cream, lemon zest and juice in blender jug. Select mixing (level 1-12) function, blend until smooth. Pour into prepared crumb crust, cover and refrigerate for at least 24 hours before serving. Place raspberries into blender jug and puree.

If desired, sweeten raspberry puree with a little icing sugar. Serve with whipped cream and raspberry puree.

Tip: Cream cheese is best softened at room temperature.

MIXED BERRY CREPES

» 2 x 60 g eggs
» 250 ml milk
» 1 sp butter, melted
» 1 cup plain flour
» 2 tsp caster sugar
» ¼ cup caster sugar, extra
» ¼ cup water
» 250 g mixed fresh berries (strawberries, raspberries, blueberries), washed and hulled

Place eggs, milk, butter, flour and caster sugar into blender jug. Select mixing (level 1-12) function, blend until smooth. Allow to stand for 1 hour. Heat a small non stick frypan or crepe pan.

Pour ¼ cup batter into pan, swirling to cover base. Cook on medium heat until underside is golden, approximately 1 minute. Remove from pan and place on a plate. Repeat with remaining batter, stacking crepes onto plate and interweaving with grease proof paper. Set aside. To make mixed berry sauce, heat extra sugar and water in a small saucepan until dissolved. Add mixed berries and cook until soft. Let the mixture cool down, place mixture in blender jug and blend until smooth, select mixing (level 1-12) function. Fold crepes into quarters and arrange in an ovenproof dish overlapping layers. Pour over sauce and bake in a preheated oven at 200°C for 10-15 minutes. Serve with scoops of vanilla ice cream.

Tip: Brandy can be added to mixed berry sauce if desired.

COCKTAILS

MARGARITA

» 60 ml tequila
» 60 ml cointreau
» 80 ml lime juice
» 12 ice cubes

Place tequila, contreau, lime juice and ice cubes into blender jug. Select ›Ice Crush‹ program, blend until well combined and ice is crushed. Serve in salt rimmed glasses.

SUNSET COOLER

» 375 ml sauternes
» 2 cups frozen pears, peeled, cored and diced
» 1 cup frozen apricots, de-seeded and diced
» 1 sp lemon juice

Place all ingredients in blender jug. Select ›Ice Crush‹ program, blend until smooth.

Tip: Sauternes is a sweet dessert wine.

Tip: Place diced fruit in a plastic bag and freeze until firm.

FROZEN SANGRIA

» 250 ml fruity red wine, chilled
» 125 ml cranberry or red grape juice
» 125 ml lemon sorbet
» 80 ml orange concentrate
» ½ cup fresh seedless grapes, frozen
» 1 cup tinned plums, drained

Place all the ingredients in a blender jug. Select ›Ice Crush‹ program, blend until smooth.

PINA COLADA

» 2 sp white rum
» 2 sp coconut cream
» 2 tsp sugar
» ¾ cup unsweetened pineapple juice
» 10 ice cubes

Place all ingredients into blender jug. Select ›Ice Crush‹ program, blend until well combined and ice is crushed. Serve immediately.

NON ALCOHOLIC DRINKS

WILD THING

» 1 cup orange juice, chilled
» 1 punnet strawberries, hulled
» ½ tsp grated orange rind
» 1 sp oatmeal
» 2 large scoops wildberry vitari or another frozen fruit based yogurt

Place all ingredients into blender jug. Select ›Ice Crush‹ program, blend until smooth and thick. Pour into two glasses and serve immediately.

GOLDEN ORCHARD

» 1 cup apple juice
» ½ cup thick plain yogurt
» 310g mandarin segments, drained
» 1½ tsp golden syrup

Place all ingredients into blender jug. Use the ›Smoothie‹ program, blend until smooth and thick. Pour and serve immediately.

Tip: Try using natural yogurt with live acidophilus and bifidus cultures. They promote a healthy intestinal system and good digestion.

FRUIT COCKTAIL

» 250ml pineapple juice
» 1 banana, peeled and chopped
» 1 orange, skin and pith removed then quartered
» 250ml soda water
» 2 sp passionfruit pulp

Place all ingredients in blender jug except soda and passionfruit. Use the ›Smoothie‹ program, blend until well combined. Stir in passionfruit pulp and soda water and serve immediately in cocktail glasses.

FRAPPÉS, SMOOTHIES AND MILKSHAKES

ROCKMELON AND PINEAPPLE FRAPPÉ

» 1 cup chopped rockmelon
» 1 cup canned pineapple pieces
» 1 cup ice
» mint leaves, to serve

Place rockmelon, pineapple and ice into the blender jug. Use the ›Smoothie‹ program, blend until all ingredients are crushed and mixture is smooth and thick. Serve with chopped mint leaves.

RASPBERRY, ORANGE AND PASSIONFRUIT FRAPPÉ

» 1 punnet fresh raspberries or 2 cups frozen (allow to thaw until just soft)
» Juice of 2 oranges
» Pulp of 2 passionfruit
» 2 cups ice

Place all ingredients into blender jug. Use the ›Smoothie‹ program, blend until smooth and well combined. If desired, add honey or sugar to sweeten.

PEPPERMINT TEA AND CITRUS WHIP

» 250ml strong brewed peppermint tea, chilled
» 1 cup lemon or citrus sorbet
» 1½ cups fresh orange segments, frozen
» 1 cup fresh grapefruit segments, frozen

Place all ingredients into blender jug. Use the ›Smoothie‹ program, blend until smooth. Serve immediately.

Tip: Place citrus segments in a plastic bag and freeze until firm.

BANANA SMOOTHIE

» 2 bananas, peeled and chopped
» 1 cup unflavoured yogurt
» 250ml milk
» 1/3 cup honey

Place banana, yogurt, milk and honey into blender jug. Use the ›Smoothie‹ program, until well combined. Serve immediately.

PEANUT SMOOTHIE

» 500 ml milk
» 2 large scoops ice cream
» 2 sp smooth peanut butter
» 1 sp protein powder

Place all ingredients into blender jug. Use the ›Smoothie‹ program until well combined. Serve immediately.

POWER SHAKE

» 2 sp cocoa powder
» 1 tsp instant coffee
» 2 sp boiling water
» 2 sp sugar
» 1 egg
» 1 tsp wheat germ
» 500 ml milk

Dissolve cocoa and coffee in boiling water. Combine with sugar, egg, wheat germ and milk. Pour into blender jug and use the the ›Smoothie‹ program until smooth and frothy. Serve immediately.

MANGO SMOOTHIE

» 2 mangoes, peeled and sliced
» 1½ cups unflavoured yogurt
» 250 ml orange juice

Place all ingredients into blender jug. Use the ›Smoothie‹ program until well combined. Serve immediately.

STRAWBERRY AND PASSIONFRUIT MILKSHAKE

» 1 punnet strawberries, hulled
» Pulp of 4 passionfruit
» 500 ml milk, chilled
» 4 scoops passionfruit ice cream
» 2 sp strawberry topping

Place strawberries in blender jug. Use the ›Smoothie‹ program, puree until smooth. Add half passionfruit pulp, milk, and two ice cream scoops. Use the Blend function, blend until smooth and thick. Pour into two glasses then top with remaining ice cream and passionfruit pulp and strawberry topping. Serve immediately.

CHOCOLATE MALTED SMOOTHIE WITH CARAMEL SAUCE

» 500 ml milk, chilled
» 3 sp malted milk powder
» 4 scoops vanilla ice cream
» 4 scoops chocolate ice cream
» 4 sp caramel sauce
» Chocolate curls for garnish (optional)

Place milk, malted milk powder and vanilla ice cream in blender jug. Use the ›Smoothie‹ program until well combined. Divide between 2 glasses and add chocolate ice cream. Top with caramel sauce and garnish with chocolate curls.

Tip: Create chocolate curls to garnish your drinks by using a potato peeler.

Tip: Substitute the dairy products to suit you: i.e. replace milk or ice cream with soy or low fat variations.

Tip: Milkshakes and smoothies are a great way to get your kids to eat fruit.

MEALS FOR BABIES

APPLE AND CARROT

» 1 apple, peeled and cored
» 1 carrot, peeled, chopped

Cook apple and carrot in a microwave oven or steamer until tender. Cool. Place ingredients into blender jug with a little water and select mixing (level 1-12) function and blend until smooth.

GOLDEN PUREE

» ½ small sweet potato, peeled and sliced
» 3 baby squash, trimmed and halved

Cook sweet potato and baby squash in a microwave oven or steamer until tender. Cool.

Place ingredients into blender jug with a little water and select mixing (level 1-12) function and blend until smooth.

AVOCADO AND PEAR

» ½ ripe pear, peeled and halved
» ½ avocado, stoned and peeled

Place ingredients into blender jug and select mixing (level 1-12) function and blend until smooth.

Tip: Serve immediately to avoid fruit discolouring.

APPLE AND BANANA CUSTARD

» ½ small apple, cored
» 1 small banana, peeled and diced
» ½ cup prepared baby custard

Cook apple until just soft. Cool. Place cooled apple and banana into blender jug and select mixing (level 1-12) function and blend until smooth. Fold fruit into custard.

Tip: Serve immediately to avoid fruit discolouring.

MEALS FOR TODDLERS

FAST FISH

» 100g tuna or other cooked flaked fish, bones removed
» 1 zucchini, sliced and cooked
» ½ potato, diced and cooked

Place cooled ingredients into blender jug and select mixing (level 1-12) function and blend until smooth. Serve chilled or warm.

CREAMY CHICKEN AND APRICOT

» 5 dried apricots
» 75 g boneless chicken, diced
» 200 ml chicken stock or water
» 1 sp natural yogurt

Combine all ingredients in a small saucepan, except yogurt. Bring to boil, reduce heat and simmer 10-12 minutes or until chicken is cooked. Cool slightly. Place cooled ingredients into blender jug and select mixing (level 1-12) function and blend until smooth. Warm before serving.

BABY MUESLI

» 1 sp rolled oats
» 2 sp baby rice cereal
» 1 tsp sultanas
» ½ small apple, peeled, sliced
» 4 sp prepared formula milk

Place rolled oats, rice cereal, sultanas and apples in blender jug. Use and select mixing (level 1-12) function and blend until roughly chopped. Warm before serving.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)4165 / 2225-0 . Telefax +49(0)4165 / 2225-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de

20180119