

GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG DESIGN VITAL MIXER BASIC



Art.-Nr. 40898 »Vital Mixer Basic«

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

Ihren Vital Mixer Basic kennen lernen	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile	8
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität	9
Technische Daten	10
Vor der ersten Verwendung	10
Den Glasbehälter zusammensetzen	10
Den Glasbehälter aufsetzen	10
Bedienung	11
Allgemeine Hinweise.....	11
Tipps für die Zubereitung.....	11
Die Geschwindigkeitsstufen wählen.....	12
Mit dem Vital Mixer Basic arbeiten	12
Pflege und Reinigung	14
Den Mischkrug reinigen	14
Den Mischkrug zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen.....	15
Den Motorsockel reinigen.....	16
Aufbewahrung	16
Störungen beseitigen.....	16
Entsorgungshinweise	17
Information und Service	18
Gewährleistung/Garantie.....	18

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Vital Mixer Basic entschieden haben!

Der elektrische Vital Mixer Basic von Gastroback püriert verschiedenste Nahrungsmittel und bereitet Mixgetränke aller Art in wenigen Sekunden. Das Gerät ist leicht zu bedienen und zu reinigen, die Bauteile sind korrosionsbeständig und hygienisch.

Der leistungsstarke 600-Watt-Motor des Geräts hat fünf Geschwindigkeitsstufen, eine Ice-Crush- und eine Pulse-Funktion. Der Mixbehälter ist aus temperaturbeständigem Glas gefertigt. Mit den angebrachten Volumenmarken und einem im Deckel integrierten Barlot für Mengen bis 60 ml können Sie Ihre Zutaten leicht abmessen. Durch den handlichen Griff liegt der Mixbehälter sicher in der Hand.

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

IHREN VITAL MIXER BASIC KENNEN LERNEN



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf.

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

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. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehöre für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile (z.B.: Krüge oder Dichtringe) können während des Betriebes brechen oder sich bei laufendem Motor lösen oder undicht werden oder die installierten Sicherheitsverriegelungen außer Betrieb setzen und dadurch zu schweren Verletzungen und Sachschäden führen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und die Schnur außerhalb der Reichweite von Kindern.

- 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. 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. Niemals das Gerät oder den Mischkrug an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Stellen Sie den Mischkrug immer nur auf sauberen, glatten Unterlagen ab. Schmutz und Sand können die Verriegelung im Krugboden beschädigen.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z.B.: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- Der Glasbehälter des Gerätes ist nur für Flüssigkeiten bis 60°C geeignet. Keine kochenden Flüssigkeiten einfüllen!
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie immer zuerst auf »0« (Schalterposition: AUS) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, oder reinigen wollen. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muß sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann Verletzungen hervorrufen, wenn es zu anderen Zwecken missbraucht wird.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teile des Gerätes eintrocknen. Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine oder mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B.: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Keine harten oder scharfkantigen Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Verwenden Sie nur Holz, Gummi oder Kunststoff. Wenden Sie beim Reinigen keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu verbiegen und die Lager der Klingen und des Antriebsrades nicht zu beschädigen.

- Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Messereinsatz hantieren. Verwenden Sie zum Reinigen eventuell eine handelsübliche Spülbürste aus Kunststoff.
- Reinigen Sie die Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Die Geräte können Verletzungen hervorrufen wenn sie missbraucht werden
- Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes eine Störung auftritt (z.B.: undichter Mischkrug; verkeilte Messer). Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Glaskrug 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 (z.B.: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungene Flüssigkeit) ausgesetzt war.
- Machen Sie den Mischkrug nicht zu voll und füllen Sie keine harten Zutaten ein (z.B.: ganze Nüsse), damit der Inhalt nicht überläuft und herausspritzt und die Messer nicht steckenbleiben.
- Bei der Verarbeitung heißer Zutaten: An beiden Seiten des Messbechers sind Öffnungen, an denen der Dampf entweichen kann. Legen Sie eventuell ein Küchentuch über den Deckel, um ein Spritzen durch den entweichenden Dampf zu vermeiden. Achten Sie darauf, sich nicht am Krug zu verbrennen oder an Spritzern oder Dampf zu verbrühen. Fassen Sie den Mischkrug zum Aufsetzen und Abnehmen nur am Griff an.
- Füllen Sie nur Zutaten ein, die nicht heißer als 60 Grad sind.
- **Wichtig:** Wenn Sie Eis im Mischkrug verarbeitet haben, erwärmen Sie erst den Glasbehälter langsam, bevor Sie heiße Lebensmittel einfüllen. Ansonsten könnte der Glasbehälter platzen oder beschädigt werden.
- Das Gerät ist nicht zum Raspeln von Nüssen, Schokolade oder anderen harten Zutaten geeignet.

- Ziehen Sie den Netzstecker immer, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, bevor es umgestellt oder gereinigt wird.
- **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.**

MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH BEWEGLICHE BAUTEILE

- Niemals den Motor ohne den richtig aufgesetzten Mischkrug einschalten. Niemals den Krugboden und/oder die Messer einzeln auf den Motorsockel aufsetzen. Niemals das Antriebsrad des Motorsockels mit den Händen berühren, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Ersatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Schalten Sie immer zuerst auf ›O‹ (Schalterposition: AUS) und warten Sie bis die Messer stehen, bevor Sie den Mischkrug vom Motorsockel herunternehmen. Der Motor läuft nach dem Ausschalten bis zu 3 Sekunden nach. Lassen Sie das Gerät niemals unnötig eingeschaltet.
- Halten Sie niemals Ihre Hände, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Mischkrug, wenn der Mischkrug auf dem Motorsockel steht und der Netzstecker in der Steckdose steckt. Nehmen Sie den Mischkrug immer zuerst vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Inhalt mit einem Kochlöffel nach unten schieben oder weitere Zutaten hinzugeben.
- Es muß mit den Schneidmessern achtsam umgegangen werden, insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus der Schüssel, beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Mischkrug mit Deckel und Messbecher fest verschlossen ist. Halten Sie eine Hand auf dem Deckel, während das Gerät arbeitet. Wenn Sie feste Zutaten (z.B.: feste Obst- und Gemüsesorten) verarbeiten, den Mischkrug zu voll gefüllt haben oder die langsame Geschwindigkeitsstufe gewählt haben, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder zu langsam drehen. Schalten Sie dann sofort auf ›O‹ (Schalterposition: AUS), um eine Überhitzung zu vermeiden. Beachten Sie die Hinweise zur Beseitigung von Störungen (siehe ›Störungen beseitigen‹).

- Schalten Sie nach 1 Minute erstmal den Schalter auf ›0‹ (Schalterposition: AUS). Arbeiten Sie nicht länger als 1 Minute. Lassen Sie den Mixer ca. 3 - 5 Minuten abkühlen, bevor Sie weiter arbeiten.

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; 230 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- 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. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängenbleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann.
- Vergewissern Sie sich stets, dass der Krugboden vollständig dicht ist, bevor Sie den Mischkrug 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.

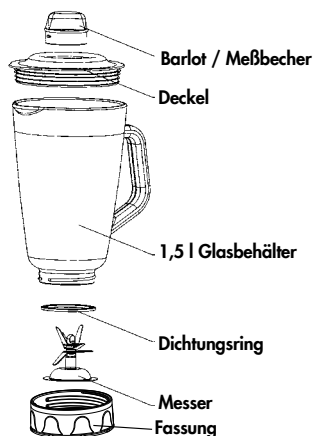
TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 40898 Vital Mixer Basic
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	600 W
Länge des Netzkabels:	ca. 105 cm
Umdrehungen:	18.000 - 21.000 pro Minute
Gewicht:	ca. 3,4 kg
Abmessungen:	ca. 190 x 195 x 415 mm (B x T x H)
Prüfzeichen:	

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung sollten Sie den Mischkrug in warmer Spülmittellösung reinigen und danach sorgfältig abtrocknen.

DEN GLASBEHÄLTER ZUSAMMENSETZEN



1. Legen Sie den Dichtungsring über den Messereinsatz.
2. Setzen Sie nun den Messereinsatz mit dem Dichtungsring in die Fassung.
3. Setzen Sie die Fassung unter den Boden des Glasbehälters.
4. Verriegeln Sie die Fassung indem Sie sie vorsichtig im Uhrzeigersinn drehen.
5. Setzen Sie den Maßbecher in den Deckel ein und verschließen Sie nun den Glasbehälter.

Wichtig: Bitte entfernen Sie den Sicherheitsring nicht. Falls Sie den Sicherheitsring abnehmen, achten Sie darauf, diesen richtig herum aufzusetzen, da das Gerät sonst nicht funktioniert.

DEN GLASBEHÄLTER AUFSETZEN

1. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter auf >0< (Schalterposition: AUS) steht.
2. Setzen Sie nun den Glasbehälter auf den Motorsockel. Der Mixer arbeitet nur mit aufgesetzten Mischkrug. Wenn Sie den Mischkrug abnehmen während der Mixer arbeitet, hält er automatisch an.

BEDIENUNG

ALLGEMEINE HINWEISE

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

⚠ WARNUNG: Niemals den Motorsockel auf feuchte Unterlagen oder Tücher stellen. Lassen Sie keine Flüssigkeiten unter oder auf den Motorsockel laufen. 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 (z.B.: Kochbesteck) in den Mischkrug, wenn der Mischkrug auf dem Motorsockel steht. Schalten Sie immer zuerst auf ›0‹ (Schalterposition: AUS), warten Sie, bis die Messer still stehen und nehmen Sie dann den Mischkrug vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Deckel abnehmen, um den Inhalt zu prüfen oder die Nahrungsmittel im Mischkrug nach unten zu schieben. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff. Wenden Sie keine Gewalt an, wenn Sie die Nahrungsmittel im Mischkrug nach unten schieben oder Zutaten lösen, die sich im Bereich der Messer verkeilt haben.

Der Glasbehälter des Gerätes ist nur für Flüssigkeiten bis 60°C geeignet. Keine kochenden Flüssigkeiten einfüllen!

Ihr Vital Mixer Basic kann nicht alle Ihre Küchengeräte ersetzen. Sie können damit weder Kartoffeln pürieren, Eierschaum schlagen oder Hackfleisch herstellen noch Früchte oder Gemüse entsaften. Auch für sehr feste Teigsorten (z.B.: Hefeteig) oder harte Zutaten (z.B.: Nüsse, harte Schokolade) 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‹).

TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG

Geben Sie flüssige Zutaten immer zuerst in den Vital Mixer Basic, sofern dies im Rezept nicht anders angegeben ist.

Schneiden Sie feste Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Käse, gegartes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte) in etwa 2cm große Stücke. Überlasten Sie den Motor nicht mit zu harten oder zu großen Zutaten. Schalten Sie auf ›0‹ (Schalterposition: AUS), wenn der Motor stecken bleibt, um eine Überhitzung zu vermeiden (siehe ›Störungen beseitigen‹). Bearbeiten Sie die Zutaten nur wenige Sekunden lang. Es ist besser, die Beschaffenheit des Produktes zwischendurch zu prüfen, als ein zu feines, eventuell matschiges Produkt zu erhalten.

Durch die 5 Geschwindigkeitsstufen und die Puls-Funktion (Schalterposition: »P«) können Sie verschiedenste Zutaten leicht, vielseitig und rasch zubereiten.

DIE GESCHWINDIGKEITSSTUFEN WÄHLEN

Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter einfach auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Die geeignete Geschwindigkeitsstufe wird durch die Beschaffenheit der Zutaten bestimmt. Für die Verwendung der Puls-Funktion (Schalterposition »P«) halten Sie den Schalter solange in Position, bis die Zutaten die gewünschte Konsistenz haben.

MIT DEM VITAL MIXER BASIC ARBEITEN

⚠ WARNUNG: Nehmen Sie immer zuerst den Mischkrug vom Motorsockel ab, bevor Sie den Deckel öffnen, den Inhalt prüfen oder nach unten schieben.

1. Füllen Sie die Zutaten in den Mischkrug.

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 Mischkrug nicht zu voll. Andernfalls könnte der Inhalt überlaufen oder herausspritzen und der Motor könnte steckenbleiben.

2. Setzen Sie den Deckel auf den Krug und drücken Sie den Deckel fest. Verschließen Sie die mittlere Öffnung des Deckels mit dem durchsichtigen Messbecher. Der Messbecher hat an beiden Seiten zwei kleine Führungszapfen, die in die entsprechenden Aussparungen am Deckel passen. Schieben Sie den Messbecher im Deckel ganz nach unten und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln.

⚠ WARNUNG: Niemals bei eingeschalteter Geschwindigkeitsstufe den Mischkrug herunter nehmen, den Deckel abnehmen oder Kochlöffel oder andere Fremdkörper in den Mischkrug stecken und/oder in den Mischkrug greifen. Schalten Sie unbedingt zuerst auf »0« (Schalterposition: AUS), um das Gerät auszuschalten, und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Nehmen Sie danach den Mischkrug vom Motorsockel herunter, bevor Sie in den Mischkrug greifen oder mit Kochbesteck oder ähnlichen Gegenständen im Mischkrug arbeiten.

⚠ WARNUNG: Wenn Sie heiße Zutaten verarbeiten, dann achten Sie bitte darauf, sich nicht am Mischkrug oder Deckel zu verbrennen oder am Dampf oder herausspritzenden Flüssigkeiten zu verbrühen. Legen Sie eventuell ein Küchentuch über den Deckel, um sich vor Spritzern und Dampf zu schützen.

3. Halten Sie eine Hand auf den Deckel und schalten Sie das Gerät am Ein/Aus-Schalter ein. Wählen Sie dabei die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Der Motor beginnt zu arbeiten.

ACHTUNG: Sollte der Motor ungewollt stocken oder ungewöhnlich langsam arbeiten, dann schalten Sie sofort auf ›0‹ (Schalterposition: AUS). Andernfalls könnte sich der Motor überhitzen.

Beachten Sie unbedingt die Hinweise (›Störungen beseitigen‹).

Hinweis:

Wenn Sie die Puls-Taste oder die Ice-Crush-Taste gedrückt haben, dann läuft der Motor nur solange Sie den Schalter festhalten.

4. Schalten Sie nach wenigen Sekunden auf ›0‹ (Schalterposition: AUS), um das Gerät auszuschalten.
5. Sobald die Messer stehen, fassen Sie den Mischkrug am Griff und nehmen den Krug vom Motorsockel herunter. Danach können Sie den Deckel abnehmen, um das Produkt zu prüfen oder feste bzw. zähflüssige Zutaten mit einem Kochlöffel aus Kunststoff vorsichtig nach unten zu schieben.

Wenn Sie weitere Zutaten zugeben wollen, nehmen Sie den Messbecher aus dem Deckel des Mischkruges. Dazu drehen Sie den Messbecher zuerst gegen den Uhr-zeigersinn und ziehen ihn dann nach oben heraus. Geben Sie die Zutaten durch die entstandene Öffnung und setzen den Messbecher danach wieder ein.

Lassen Sie das Gerät eventuell noch einmal wenige Sekunden arbeiten, bis das Produkt die gewünschte Beschaffenheit hat. Setzen Sie den Mischkrug dazu wieder auf die Fassung des Motorsockels. Danach können Sie das Gerät erneut einschalten.

6. Wenn das Produkt die gewünschte Beschaffenheit hat, schalten Sie das Gerät aus (Schalterposition ›0‹) und nehmen den Mischkrug vom Gerät. Nehmen Sie danach den Deckel vom Mischkrug. Fließfähige Produkte - vom Getränk bis zu zähflüssigem Teig - können Sie oben aus dem Mischkrug ausgießen. Danach können Sie den Mischkrug sofort gemäß der Anleitung reinigen.

Wichtig: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Teilen des Gerätes eintrocknen. Reinigen Sie das Gerät sofort nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung (Pflege und Reinigung).

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG: Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit heißen Flüssigkeiten arbeiten. Achten Sie darauf, sich nicht am Mischkrug 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 Gerätes 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. Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen.

DEN MISCHKRUG REINIGEN

⚠️ 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. Leeren Sie den Mischkrug vollständig aus und spülen Sie lose anhaftende Nahrungsmittel mit klarem Wasser aus.
2. Füllen Sie danach heiße Spülmittellösung in den Mischkrug. Die Messer müssen mit der Lösung bedeckt sein. Verschließen Sie den Krug mit dem Deckel, schalten Sie das Gerät ein (Schalterposition: 1) und lassen Sie es einige Sekunden lang arbeiten.
3. Schalten Sie auf ›0‹ (Schalterposition: AUS), um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis die Messer stehen, und nehmen Sie den Mischkrug vom Motorsockel.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Nehmen Sie den Deckel vom Mischkrug und gießen Sie die Spülmittellösung aus. Anhaftende Rückstände an den Wänden des Mischkruges können Sie mit einer Spülbürste aus Kunststoff leicht entfernen.

⚠️ 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 Mischkrug jetzt bereits hygienisch sauber sein. Sollten allerdings noch Nahrungsmittelreste auf dem Messereinsatz im Krugboden anhaften, dann zerlegen Sie den Krugboden und reinigen die Bauteile einzeln.

6. Spülen Sie Deckel und Messbecher in warmer Spülmittellösung.
7. Spülen Sie Mischkrug, Deckel und Messbecher 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.

DEN MISCHKRUG 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.

8. Halten Sie den Mischkrug über eine ausreichend große Schale, drehen Sie die Halterung links herum und nehmen Sie Messereinsatz und Dichtring nach unten heraus.
9. Spülen Sie alle Einzelteile des Mischkruges 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 nicht an den Klingen zu schneiden.
10. Spülen Sie die Einzelteile des Mischkruges mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile danach mit einem sauberen Tuch vorsichtig ab. Lassen Sie die Bauteile (besonders Messereinsatz und Krugboden) an einer geschützten und für kleine Kinder unzugänglichen Stelle an der Luft trocknen. Setzen Sie die Teile nach dem Trocknen wieder zusammen (siehe Glasbehälter zusammensetzen).

DEN MOTORSOCKEL REINIGEN

⚠ WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie den Motorsockel reinigen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen, 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 den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Wischen Sie den Motorsockel danach mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab. Achten Sie darauf, dass Antriebsrad und Lager des Antriebsrades in der Mitte der Fassung nicht zu beschädigen. Niemals mit festen bzw. 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, 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.

AUFBEWAHRUNG

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

⚠ WARNUNG: Niemals den Krugboden oder den Messereinsatz ohne den Mischkrug auf dem Motorsockel aufsetzen.

Wichtig: Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Boden schleifen und achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht hängenbleiben oder sich verfangen kann.

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.

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Der Vital Mixer Basic 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 Gerätes 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 läuft stockend oder zu langsam.	Schalten Sie auf die höhere Geschwindigkeitsstufe. Gießen Sie eventuell einen Teil der Zutaten aus dem Mischkrug aus. Zerstoßen Sie feste Zutaten (z.B.: Nüsse, harte Schokolade) außerhalb des Mixers.
Der Boden des Mischkruges lockert sich während der Arbeit; Flüssigkeit tritt aus.	Schalten Sie sofort auf >0< (Schalterposition: aus) und ziehen Sie den Netzstecker. Leeren Sie den Mischkrug sofort aus. Reinigen und trocknen Sie den Motorsockel. Wenn Flüssigkeiten in die Luftschlitze am Boden des Motorsockels eingedrungen sind, lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen. Vergewissern Sie sich, dass der Mischkrug gemäß der Anleitung (>Glasbehälter zusammensetzen<) richtig und vollständig zusammengesetzt ist. TIPP: Prüfen Sie vor dem Einfüllen der Zutaten die Dichtigkeit des Mischkruges mit etwas Wasser.
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie ob der Glasbehälter richtig zusammengesetzt ist. Wenn der Sicherheitsring falsch herum aufgebracht worden ist, kann das Gerät nicht eingeschaltet werden. Ist der Glasbehälter richtig zusammengesetzt, rastet er problemlos im Gerätesockel ein.

Störung	Beseitigung
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen oder lässt sich nicht mehr einschalten.	Schalten Sie sofort auf >0< (Schalterposition: AUS), wenn der Motor unerwartet anhält oder stecken bleibt, um eine Überhitzung zu vermeiden. Überprüfen Sie dann folgende Punkte: Der Motor arbeitet nur, wenn der Mischkrug richtig und vollständig zusammengesetzt ist. Vergewissern Sie sich, dass der Mischkrug richtig zusammengesetzt ist. Nehmen Sie den Mischkrug vom Motorsockel und beseitigen Sie vorsichtig mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff feststehende Nahrungsmittelstücke im Bereich der Messer. Wenden Sie dabei keine Gewalt an, um die Messer nicht zu beschädigen. Zerkleinern Sie harte Zutaten (z.B.: Nüsse, harte Schokolade) außerhalb des Mixers. Nehmen Sie eventuell einen Teil der Zutaten aus dem Mischkrug und versuchen Sie es danach noch einmal mit der höheren Geschwindigkeitsstufe. ACHTUNG: Überlasten Sie nicht den Motor mit zu harten oder zu großen Zutaten. Überfüllen Sie nicht den Mischkrug. Verarbeiten Sie feste Zutaten eventuell in mehreren Arbeitsgängen. Der Mixer ist nicht zum Raspeln von Nüssen, Schokolade oder anderen harten Zutaten geeignet.
Es gelingt Ihnen nicht, den Mischkrug abzudichten; Flüssigkeit tritt am Boden des Mischkruges aus.	Leeren Sie den Mischkrug sofort aus. Zerlegen Sie den Mischkrug 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. Setzen Sie den Mischkrug gemäß 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.



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.

GASTROBACK®

OPERATING INSTRUCTIONS VITAL MIXER BASIC



Art.-No. 40898 »Vital Mixer Basic«

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

Knowing Your Vital Mixer Basic	22
Important Safeguards	23
Safeguards for Daily Operation	23
Movable and Sharpedged Parts — Risk of Injury	28
Important Safeguards for all Electrical Appliances	29
Technical Specifications.....	30
Before First Use	31
Assembling the Glass Jug	31
Attaching the Glass Jug.....	31
Operation	32
General Information	32
Tips for Preparation	32
Selecting the Speed Levels.....	33
Working with the Vital Mixer Basic	33
Care and Cleaning	34
Cleaning the Glass Jug	34
Disassembling the Glass Jug and Removing Stubborn Residues.....	35
Cleaning the Motorblock.....	36
Storage	36
Troubleshooting.....	37
Notes for Disposal.....	38
Information and Service	38
Warranty	39

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! A series of new possibilities come with your new Gastroback Vital Mixer Basic!

The electric mixer Gastroback Vital Mixer Basic purees variety of foods and prepares mixed drinks of all kinds in a few seconds. The appliance is easy to use and easy to clean; the components are corrosion resistant and hygienic.

The powerful 600 -watt motor of the appliance possesses five speed levels, an ice-crushing and a pulse function. The mixing bowl is made of heat-resistant glass. With the integrated volume marks and a built- in lid barlot for quantities up to 60 ml, you can easily measure your ingredients. Thanks to the ergonomic handle of the blender, the jug fits securely into your hand.

Please read this manual carefully. The quickest way to get all the benefits of your new blender is to inform Yourself before use about all the features!

We hope that you will enjoy your new Gastroback Vital Mixer Basic.

Your Gastroback GmbH

KNOWING YOUR VITAL MIXER BASIC



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.

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 gets stuck. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- **Do not** lift, pull or carry the appliance by the power cord. To move or operate the appliance, always grasp the motor block.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Do not let children play with the appliance. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- 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 place the appliance on a clean, dry and stable surface where it is protected from inadmissible strain (i.e. mechanical or electric shock, overheating, frost, moisture) and where young children cannot reach it.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large surface. **Do not** place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (heater, gas burner, grill, or oven). **Do not** place the appliance near the edge of the table or counter or on inclined or wet surfaces or where it can fall. Keep the entire appliance away from direct sunlight and sharp edges. Ensure the glass jug is locked securely onto the motor block and that you cannot knock the appliance over during operation to avoid personal injury.
- 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 chemi-

cals (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.

⚠ **WARNING:** The blades are very sharp. Pay attention when handling the blades. Only touch the blades on the blade assembly and handle with care when cleaning.

- **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 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 specialised repair shop.

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

- **Do not** chop extremely hard food, such as nuts with shell, bones to avoid overrunning, spurt out or that the motor stalls or sticks during operation because the blade is blocked.

⚠ **WARNING:** Do not fill ingredients into the glass jug which exceed a temperature of 60 degrees. After processing ice cubes slowly heat up the glass jug before processing hot ingredients. Otherwise the glass jug will crack or get damaged. Use gloves processing hot liquids and do not fill the glass jug up too high. Ensure not to burn yourself on the glass jug, on overrunning, spurt out or hot steam. Touch the handle only for lifting the glass jug.

⚠ **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 blades. 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 is properly attached before connecting the plug into the power outlet. Never turn the appliance on without the lid or refill lid. Never turn the appliance on without the glass jug properly placed on the motor block. Never place only the holder or the blade only on the motor block. Never touch the drive gear when the plug is connected to the power outlet.

⚠ **WARNING:** If the blade is mounted in the glass jug, the glass jug is positioned on the motor block, 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 glass jug. Always take the glass jug off the motor block before pushing the food down with a spoon.

⚠ **WARNING:** Never combine the glass jug and the holder without the blade. Without the blade the bottom of the glass jug is open. Liquids could spill and might damage the motor block.

Without the glass jug, the appliance does not work.

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

- **Do not** chop extremely hard food, such as nuts with shell or bones to avoid overrunning, spurt out or that the motor stalls or gets stuck during operation because the blade is blocked.

⚠ **WARNING:** Do not operate the appliance when the glass 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 stuck. 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 glass jug which exceed a

temperature of 60 degrees. After processing ice cubes slowly heat up the glass jug before processing hot ingredients. Otherwise the glass jug will crack or get damaged. Use gloves processing hot liquids and do not fill the glass jug up too high. Ensure not to burn yourself on the glass jug, overrunning, and spurt out or hot steam.

- Never place anything other than food and liquids in the mixer whilst the motor is running.
- Clean surfaces in contact with food.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Appliances shall be potential injury from misuse.

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

CAUTION: DO NOT place the appliance in an automatic dishwasher.

ATTENTION: The circular plastic surround attached to the base of the glass jug is not removable! Same with the plastic surround attached to the blades.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The appliance is for household only.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

MOVABLE AND SHARP-EDGED PARTS – RISK OF INJURY

- Always turn the appliance off (all buttons are deactivated and the LCD timer screen is switched-off), wait for the motor to stop moving and then pull the plug before taking the glass jug off the motor block 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 glass jug when the motor is running or the appliance is connected to the power outlet. Always take the glass jug off the motor block first before you push down the food with a spoon or add new ingredients.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Care is needed when handling cutting blades, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.

⚠ WARNING: The blades are very sharp. Pay attention when handling the blades. Only touch the blade assembly housing when handling the blades. Handle with care when cleaning. Only store the appliance completely assembled. This way the blades will be out of reach.

Note:

Ensure the appliance is properly assembled and that the blade is properly attached before putting the plug into the power outlet. Never turn the appliance on without the lid or the refill lid. Never place only the holder or the blade only on the motor block. Never touch the drive gear when the plug is connected to the power outlet.

- Always keep one hand on the lid while processing. Using solid ingredients (such as hard fruits or vegetable), overloading the glass jug or processing with a slow speed, the motor could stuck, stall or run very slow. In this case turn the appliance off to avoid overheating (see ›Trouble shooting‹).

⚠ WARNING: If the blade is mounted in the glass jug, the glass jug is positioned on the motor block, 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 glass jug. Always take the glass jug off the motor block before pushing the food down with a spoon.

- **Do not** chop extremely hard food, such as nuts with shell or bones because the blade could stall or block. Do not overfill the glass jug to avoid overrunning, spurt out or that the motor stalls or gets stuck during operation. If the motor stalls or gets stuck turn off the appliance (all buttons are deactivated and the LCD timer screen is switched-off) to avoid overheating.

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 (230 V, 50 Hz, AC). Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground) connected properly. The installation of a residual current safety switch with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your local electrician for further information.
- **Do not** leave the appliance unattended when connected to the power supply. Always turn the appliance off (all buttons are deactivated and the LCD timer screen is switched-off) and **IMMEDIATELY** unplug the appliance after operation and if it is not in use (even for a short break) and before cleaning and/or assembling or disassembling. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet.
- Always handle the power cord with care. **Do not** pull or strain the power cord. The power cord may never be knotted or squeezed. **Do not** let the power cord hang over the edge of the table or counter. Take care not to entangle in the power cord. **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 is leak-proof before putting the glass jug on the motor block. 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 motor block or underneath it to avoid electric shock. There are louvre underneath the motor block. 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.

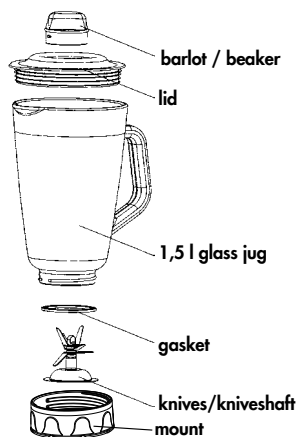
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No. 40898 Vital Mixer Basic
Power supply:	220 – 240 V W, 50 Hz
Power consumption:	600 W
Length of power cord:	ca. 105 cm
Revolutions:	18,000 - 21,000 RPM
Weight:	ca. 3.4 kg
Dimensions:	ca. 190 x 195 x 415 mm (W x D x H)
Certification:	

BEFORE FIRST USE

All parts of the mixer are to be thoroughly cleaned before being used for the first time (see Section: ›Care and Cleaning‹). Take out the required length of cable from the cable tidy on the base of the mixer and connect the device to the mains supply.

ASSEMBLING THE GLASS JUG



1. Place the gasket over the kniveshaft.
2. Place the kniveshaft with the gasket into the mount.
3. Insert the mount into the base of the glass jug.
4. Lock the mount by turning it carefully clockwise.
5. Place the barlot into the lid and cover the glass jug.

Important: Please do not remove the safety ring. If you remove the safety ring, make sure to place it the right way up, as the appliance will not operate.

ATTACHING THE GLASS JUG

1. Make sure that the ON/OFF-switch is turned to position ›0‹ (AUS/OFF).
2. Now place the glass jar on the motor base. The mixer operates only with mounted glass jar. If you remove the glass jar during operation, the appliance will stop automatically.

OPERATION

GENERAL INFORMATION

Keep the working area during work clean and dry. If necessary, wipe off splashes or spilled liquids with a dry cloth.

⚠ WARNING: Never place the motor base on wet underlayments or towels. Do not allow liquids to run on or into the motor base. If liquids have entered into the motor base, immediately pull the power plug from the outlet, and have the device checked at a specialised service centre.

⚠ WARNING: Never put your hands or foreign objects (e.g.: cooking utensils) into the glass jug, when the glass jug is mounted onto the motor base. Always turn the appliance off (ON/OFF-switch position ›O‹, wait until the blades stand still and then remove the glass jug from the motor base before removing the lid to check the content or the food in the glass jug. Use only cooking utensils made of wood, rubber or plastic. Do not apply any violence, when pushing the food down the glass jug or clearing ingredients that have become wedged in the blade.

Your Vital Mixer Basic cannot replace all your kitchen appliances. You cannot use it to mash potatoes, to beat eggs for a meringue or to prepare minced or juiced fruits or vegetables. Also for very firm dough types (e.g.: yeast dough) or harsh ingredients (e.g.: nuts, hard chocolate) this device is not suitable.

Important: Do not let food residue to dry in the glass jar of your appliance. Clean the appliance immediately after operation (see ›Care and Cleaning‹).

TIPS FOR PREPARATION

Always place liquid ingredients first in the Vital Mixer Basic, if it is not otherwise specified in the recipe.

Cut solid foods (vegetables, fruits, cheeses, cooked meats, fish and seafood) in about 2 cm pieces. Do not overload the motor with too hard or too large ingredients. Turn the appliance off (ON/OFF-switch position ›O‹ (AUS/OFF) when the motor gets stuck to avoid overheating (see: ›Trouble Shooting‹). Process the ingredients just a few seconds. It is better to consider the quality of the product in between, as to obtain a too fine, possibly mushy product.

With the 5 speeds and pulse function (switch position: ›P‹) you can prepare easily, versatile and quickly a variety of dishes.

SELECTING THE SPEED LEVELS

Turn the ON/OFF-switch easily to the desired speed level. The appropriate speed level is determined by the textures of the ingredients. To use the pulse function (ON/OFF-switch position ›P‹) press and hold the switch in position until the ingredients have reached the desired consistency.

WORKING WITH THE VITAL MIXER BASIC

⚠ WARNING: Always remove the glass jug from the motor base before opening the lid or checking the contents.

1. Place the ingredients in the glass jug.

Important: Pre-cooked ingredients should cool down before processing. If possible fill in the liquid ingredients first. Cut solid ingredients before placing into the glass jug into 2 cm pieces. Do not fill the glass jar too full. Otherwise, the content may overflow or spray out and the engine could get stuck.

2. Place the lid on the glass jar and press down firmly. Close the central opening of the lid with the transparent beaker. The beaker has two small guide pins that fit into the slots on the cover on both sides. Slide the beaker into the lid all the way down and turn it clockwise to lock.

⚠ WARNING: While the appliance is operating never remove the glass jug, remove the lid or insert wooden spoon or other foreign objects into the glass jug. Be sure to turn ON/OFF-switch to position ›O‹ to turn off the appliance and wait until the motor has come to a complete stop. Then take down the glass jug from the motor base, before reaching into the glass jug or work with cooking utensils and similar objects in the glass jug.

⚠ WARNING: If you process hot ingredients, please make sure not to burn yourself on the glass jar or lid, or scald on steam or spraying liquids. Place perhaps a kitchen towel over the lid to protect from splashes and steam.

3. Keep one hand on the lid and turn the appliance on using the ON/OFF-switch. Be sure to select the desired speed level. The motor starts to work.

ATTENTION: If the motor ceases to operate unintentionally or is unusually slow, immediately turn the ON/OFF-switch to position ›O‹. Otherwise, the motor may overheat. Pay attention to the section ›Trouble Shooting‹.

Note:

If you have pressed the pulse button or the ice-crushing button, the motor runs as long as you hold the switch.

4. After a few seconds turn the ON/OFF-switch to position ›0‹ (OFF) to turn off the appliance.
5. Once the blades have come to a stop, grasp the glass jug by the handle and remove the jug from the motor base. Afterwards you can remove the lid to check the product or push solid or viscous ingredients with a wooden or plastic spoon down gently.

If you wish to add other ingredients, use the beaker from the lid. To do this, turn the beaker first anti-clock-wise and then pull it up and out. Put the ingredients through the resulting hole and put the beaker afterwards back on.

You may possibly want to run the appliance once more for a few seconds until the product has the desired texture. Return the glass jug onto the motor base. Then you can turn on the appliance again.

6. When the product has the desired consistency, turn the appliance off (ON/OFF-switch to position ›0‹) and remove the glass jug from the appliance. Then remove the lid from the glass jug. Flowable products - from drink to viscous dough - you can pour from the glass jug. Then you can clean the glass jug immediately according to the instructions.

Important: Do not leave to dry any food residues on the parts of the appliance. Clean the equipment immediately after each use in accordance with the instructions ›Care and cleaning‹.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING: Wear appropriate gloves when working with hot liquids. Be careful not to burn yourself on the glass jug or scald spouted or overflowing liquids or steam.

Attention: Never use hard or sharp-edged objects, caustic cleaning products (disinfectants), scouring aids (scourer), or abrasives to clean the appliance or the accessories. Do not apply any violence when cleaning the knife insert so as not to bend the blades and not to damage the mounting. Never clean the appliance or any components of it in the dishwasher.

CLEANING THE GLASS JUG

⚠ WARNING: The blades of the knife insert are sharp. Treat the blades carefully and without violence, so as not to cut you and not to damage the blades.

1. Empty the glass jug completely and rinse loosely adhering food with clean water.
2. Then fill hot detergent solution into the glass jug. The blades should be covered

with the solution. Seal the jug with the lid, turn the appliance on (switch position: ›1‹) and let it work for a few seconds.

3. Switch the appliance off (ON/OFF-switch position ›0‹ (AUS/OFF)). Wait until the blades have come to a stop, and remove the glass jug from the motor base.
4. Unplug the power plug from the outlet.
5. Remove the lid from the glass jar and pour out the detergent solution. Remove residue on the walls of the glass jar. You can easily remove clinging residue with a plastic cleaning.

⚠ WARNING: Use extreme caution when working in the area of the blades; be careful not to cut on the sharp blades and not to damage the blades.

Important: In most cases, the glass jug will already be hygienically clean. However, should food residues still be adhering to the knives, then disassemble the bottom of the jug and clean the components individually.

6. Rinse the lid and the beaker in warm detergent solution.
7. Rinse the glass jug, the lid and the beaker afterwards with clean water, dry the parts with a dish towel gently and let it dry out of the reach of small children at the air.

DISASSEMBLING THE GLASS JUG AND REMOVING STUBBORN RESIDUE

⚠ WARNING: The blades of the knife are very sharp. Treat the blades carefully and without violence, be careful not to cut on the sharp blades and not to damage the blades.

8. Keep the glass jug over a sufficiently large bowl, turn the mount to the left and remove knives and the sealing ring downwards.
9. Rinse all parts of the mixing jar in warm detergent solution. Soak the stubborn food residues on the parts for a few minutes and then remove these with a small plastic brush or sponge. While doing so be careful not to cut on the sharp blades.
10. Rinse the parts of the glass jug with clear water and dry the parts afterwards with a clean cloth gently. Let the parts (especially blades and bottom of the jug) dry in a protected and inaccessible to small children area at the air. Place the parts back together after drying (see: ›Assembling the glass jug‹).

CLEANING THE MOTOR BLOCK

⚠ WARNING: Always unplug the power cord before cleaning the motor base. Never pour water or other liquids on the motor base, pour, run into the motor base or under the motor base. Never immerse the motor base in liquids or place on wet or damp surfaces. Wipe away spilled liquids immediately. At the bottom of the motor base are vents. Please ensure that no water can run or drip into these openings.

1. Unplug the power plug from the outlet.
2. Then wipe the motor base with a damp, not dripping cloth. Make sure to avoid damaging the drive wheel and bearing of the drive wheel in the centre of the socket. Never poke with fixed or hard objects in the mount of the motor base. Use a soft brush if necessary to clean the mount. If moisture gets into the mount of the motor base, clean and dry the mount very carefully and thoroughly.
3. Dry the appliance thoroughly. The entire motor base must be completely dry before you reassemble the appliance and use.

STORAGE

Assemble the glass jug for storage completely and correctly to avoid injury from the blade and loss of parts. Place the glass jar onto the socket of the motor base. In this way, the sealing ring, the knives and the drive wheel are protected best against dirt and damage.

⚠ WARNING: Never place the bottom of the jug or the knives without the glass jar on the motor base.

Important: Do not let the power cord slide across the floor and make sure that the power cord does not hang or can be caught.

Store the appliance in a clean and dry place, where it is protected from excessive loads (impact, shock, dirt, humidity) and inaccessible to small children. Do not place hard or heavy objects on the appliance. The storage location should be protected from frost and not be warmer than 40°C.

TROUBLESHOOTING

The Vital Mixer Basic is reliable and robust and will work smoothly usually when operated properly. However, should a problem occur, you will be able quite easily to eliminate this in most cases. The following error table is intended to assist.

⚠ WARNING: Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Maintenance and repair of the appliance must be performed only by an authorized service centre. Do not use the appliance when it is probably damaged or is not working as expected.

Problem	Solution
The motor starts stuttering or is too slow.	Turn to the higher speed level. Pour possibly some of the ingredients from the glass jug. Pound solid ingredients (e.g.: nuts, hard chocolate) outside of the mixer.
The motor stops during operation or can not be turned on again.	Switch off the appliance immediately (turn the ON/OFF switch to position >0<), when the motor stops unexpectedly or is stuck to prevent overheating. Then, check the following points: • The motor operates only when the glass jug is properly and fully assembled. Make sure that the glass jug is properly assembled. • Remove the glass jug from the motor base and clear gently with a wooden or plastic spoon stuck pieces of food on the blade. Apply no violence not to damage the blades. • Shred hard ingredients (eg nuts, hard chocolate) outside of the mixer. Remove a part of the ingredients from the glass jug and then try again with a higher speed level. • Attention: Do not overload the motor of the appliance with too hard or too large ingredients. Do not overload the glass jug. Process solid ingredients possibly in several steps. The mixer is not suitable for grating of nuts, chocolate or other hard ingredients.
The bottom of the glass jug loosens up during operation; liquid escapes.	Switch off the appliance immediately (turn the ON/OFF switch to position >0<) and unplug the power plug from the outlet. Empty the glass jug immediately. Clean and dry the motor base. If liquids have been spilled into the air vents at the bottom of the motor base, and have the appliance checked in a specialised service centre. Make sure that the glass jug is correct and fully assembled according to the instructions >Assembling the Glass Jug<. TIP: Before filling in the ingredients check the tightness of the mixing jar with some water.
You fail to seal the glass jug; liquid escapes at the bottom of the glass jar.	Empty the glass jug immediately. Disassemble the glass jug and check the parts for encrustation or damage (cracks, scratches, cracks, deformation). If necessary, clean these parts. Replace damaged parts with original spare parts from the manufacturer. Assemble the glass jug according to the instructions. ATTENTION: Never operate the appliance with unsuitable or damaged parts. Use only parts that are intended and approved by the manufacturer for this purpose. To do so, contact your dealer.
The appliance does not turn on.	Check if the glass jug is properly assembled. If the security ring has been applied in the wrong direction, the appliance cannot be switched on. When the glass jug is assembled correctly, it engages easily onto the motor base.

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.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 . Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de . www.gastroback.de