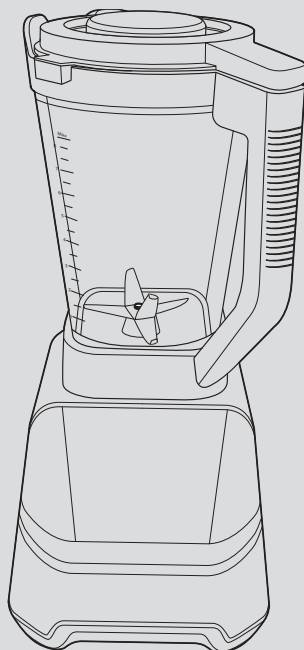


GASTROBACK®

DESIGN MULTI-POWER STANDMIXER MIX & SOUP

DESIGN MULTI-POWER STAND MIXER MIX & SOUP



(DE) **BEDIENUNGSANLEITUNG**

(GB) **INSTRUCTION MANUAL**

DESIGN MULTI-POWER STANDMIXER MIX & SOUP

DESIGN MULTI-POWER STAND MIXER MIX & SOUP

Art.-Nr. 40987 Item No. 40987



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**



IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**





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

Beschreibung.....	6
Sicherheitshinweise	6
Elektrische Sicherheit.....	11
Das Gerät.....	12
Vor der ersten Inbetriebnahme	13
Betrieb	13
Nach dem Gebrauch	17
Reinigung	17
Lagerung	18
Störung und Behebung	19
Umweltschutz.....	19
Entsorgungshinweise	19
Information und Service	19
Gewährleistung/Garantie.....	20



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

Description	21
Safety warnings	21
Electrical safety.....	25
The Appliance	26
Before first use	27
Operation	27
After use	30
Cleaning.....	30
Storage.....	31
Troubleshooting.....	31
Environmental protection	31
Notes for disposal	32
Information and service	32
Warranty	32

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nur zum Mixen und Pürieren von Nahrungsmitteln, beispielsweise zur Zubereitung von Smoothies oder Suppen, sowie zum Zerkleinern von Eiswürfeln geeignet.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR! Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können!



WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehöerteile austauschen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.



WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR! Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise.



Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder während Sie auf einem nassen oder feuchten Untergrund stehen. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.



WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR! Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen durch scharfe Teile zu vermeiden.



WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR! Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Warten Sie bis alle Teile stillstehen, bevor Sie diese berühren.



Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse II. Dies bedeutet, dass das Produkt mit einer verstärkten oder doppelten Isolierung zwischen Netzstromkreis und Ausgangsspannung beziehungsweise Metallgehäuse ausgestattet ist.



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.



Trocken



Feucht

1. VOR DER VERWENDUNG ALLE INFORMATIONEN LESEN.
2. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
3. Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Überprüfen Sie den Netzstecker und die Netzanschlussleitung regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. **WARNUNG!** Betreiben Sie das Gerät im Pulsprogramm nicht länger als 20 Sekunden und in allen anderen Programmen nicht länger als 7 Minuten durchgehend.
7. Verwenden Sie kein Zubehör außer solchem, das mit dem Gerät geliefert wird. Dieses kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
8. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
9. Es muss mit den scharfen Schneidmessern sowie beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen vorsichtig umgegangen werden.
10. Vorsicht ist beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in einen Mixer geboten, da die Flüssigkeit in Form einer plötzlichen Dampfschwade wieder aus dem Gerät ausgestoßen werden könnte.
11. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
12. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
13. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Ersatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

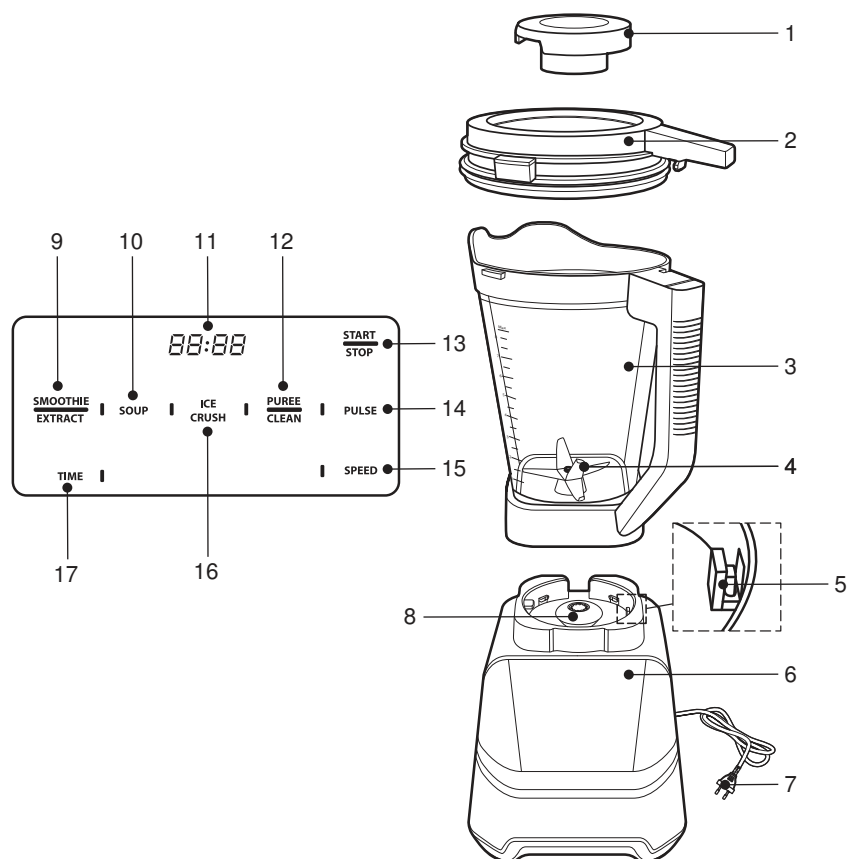
14. Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
15. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
16.  **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
17. Schützen Sie das Gerät vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
18. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
19. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
20. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen und trockenen Oberfläche.
21. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
22. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ab, bevor Sie es mit der Netzversorgung verbinden und bevor Sie Zubehörteile befestigen.
23. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
24. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.

25. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum um das Gerät herum und über der Oberseite des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz auf allen Seiten hat und nicht in Kontakt mit entzündlichem Material kommt. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
26. Halten Sie Hände und Utensilien vom Mixbecher und den Schneidmessern fern, um die Möglichkeit schwerer Verletzungen von Personen oder Schäden am Gerät zu vermeiden. Ein Silikon-Schaber darf nur verwendet werden, wenn das Gerät nicht läuft und von der Stromversorgung getrennt ist.
27. **BRAND- UND STROMSCHLAGEGFAHR!** Übergroße Lebensmittel, Metallutensilien oder sonstige Fremdoobjekte dürfen nicht in den Mixbecher gegeben werden.
28. Wenn die Klingen stecken bleiben oder sich merklich langsam bewegen, stellen Sie den Betrieb sofort ein.
29. Benutzen Sie das Gerät nur zum Verarbeiten von genusstauglichen Speisen.
30. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Suppe aus dem Mixbecher entleeren.
31. Zerkleinern Sie keine extrem harten Lebensmittel wie z.B. Muskatnuss oder Knochen.
32. Überfüllen Sie den Mixbecher nicht (max. 2 l für kalte und 1,2 l für heiße Zubereitungen) und betreiben Sie das Gerät nicht mit leerem Mixbecher.
33. **ACHTUNG:** Die Klingeneinheit ist sehr scharf! Fassen Sie sie stets nur am Kunststoffteil an.
34. Nehmen Sie den Deckel nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
4. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

DAS GERÄT



- | | | |
|--|--------------------------------|---------------------------|
| 1. Messbecher - 2 oz Barlot | 7. Netzkabel mit Netzstecker | 13. Start-/Stopp-Taste |
| 2. Deckel | 8. Antriebswelle | 14. Pulstaste |
| 3. Mixbecher - Tritan
kälte- und hitzebeständig bis 95 °C | 9. Smoothie-/Extrahieren-Taste | 15. Geschwindigkeitstaste |
| 4. Klingeneinheit - 6 fach titanbeschichtet | 10. Suppen-Taste | 16. Crushed Ice-Taste |
| 5. Sicherheitsschalter | 11. Zeitanzeige | 17. Zeittaste |
| 6. Motoreinheit | 12. Pürieren-/Reinigen-Taste | |

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Reinigen Sie alle Teile des Geräts wie im Kapitel „Nach dem Gebrauch“ beschrieben. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
2. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

BETRIEB

HINWEISE

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der verhindert, dass sich das Gerät einschaltet, wenn der Mixbecher nicht richtig aufgesetzt ist.
- Wenn der Geschwindigkeitsbalken in der zyklischen Reihenfolge 1 Balken, 1+2 Balken, 1+2+3 Balken aufleuchtet, bedeutet das, dass der Motor mit extrem niedriger Geschwindigkeit läuft und beschleunigt werden muss. Ziehen Sie in diesem Fall den Netzstecker aus der Steckdose. Überprüfen Sie anschließend, ob sich im Mixbecher eine Blockade befindet, und entfernen Sie diese bzw. nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel heraus, wenn der Becher überfüllt ist.
- Sollte sich die Klingeneinheit nicht oder nur langsam drehen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Überprüfen Sie, ob sich im Mixbecher ein Hindernis befindet, und entfernen Sie es. Prüfen Sie, ob die Klingeneinheit richtig positioniert ist und sich frei bewegen lässt.
- Sollte die Klingeneinheit nicht innerhalb weniger Sekunden ihre volle Geschwindigkeit erreichen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel heraus, bevor Sie den Betrieb fortsetzen.
- Pausieren oder stoppen Sie stets den Betrieb, wenn Sie während des Mixens Zutaten hinzufügen möchten.
- Greifen Sie niemals mit den Händen in den Mixbecher, wenn das Gerät mit der Stromversorgung verbunden ist.
- Bewegen Sie nur im pausierten oder gestoppten Betrieb die Lebensmittel bei Bedarf mit einem Silikon-Schaber zurück in die Mitte des Mixbechers.
- Eine gleichmäßige Verarbeitung der Lebensmittel wird dadurch erreicht, dass gleich große Stücke eingefüllt werden und der Mixbecher nicht über die Max-Markierung hinaus überfüllt wird.
- Bei Verwendung des Pürieren- oder Suppen-Programms müssen nur Lebensmittel mit langer Kochzeit wie Kartoffeln, Linsen usw. vorher gekocht werden.
- Fassen Sie den Becher immer am Griff an!

HINWEISE

- Der Mixbecher ist aus BPA-freiem Tritan hergestellt. Er zeichnet sich durch seine Bruchfestigkeit aus und verfügt über einen seitlichen Griff, eine Nachfüllöffnung und eine Messskala in Liter und OZ. Er ist geschmacks- und geruchsneutral, leicht, hitzebeständig bis 95°C und äußerst stabil. Das Material enthält keine Weichmacher in Form von BPA (Bisphenol-A) und lässt sich sehr leicht reinigen. Im Vergleich zu Glasbehältern eignet sich der Tritan-Mixbecher ideal, da er eine deutlich höhere Elastizität hat und ausgleichend auf die Kräfte, die auf die Oberfläche bei Geschwindigkeiten bis zu 40.000 U/min einwirken. Wäre der Becher aus Glas, könnte das Glas bei härterem Mixgut zerspringen, da es die Kräfte, die beim Hochgeschwindigkeitsmischen auftreten, nicht ausgleichen könnte.
1. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine ebene, stabile und trockene Oberfläche.
 2. Bereiten Sie Ihre Nahrungsmittel vor und füllen Sie sie in den Mixbecher. Beachten Sie die maximale Einfüllmenge von 2 l für kalte und 1,2 l für heiße Zubereitungen anhand der Skala am Becher.
 3. Setzen Sie den Messbecher in die Öffnung im Deckel ein und setzen Sie den Deckel auf den Mixbecher. Stellen Sie sicher, dass er richtig platziert ist.
 4. Befestigen Sie den Mixbecher auf der Motoreinheit (der Griff muss vorne rechts sein). Achten Sie darauf, dass er sicher sitzt.
 5. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Das Bedienfeld leuchtet auf.
 6. **Betrieb mit voreingestelltem Programm:**
Drücken Sie die Taste des gewünschten Programms. Halten Sie dann den Mixbecher fest und drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Betrieb zu starten. Die Zeitanzeige zählt die voreingestellte Zeit des jeweiligen Programms herunter. Wenn das Programm beendet ist, kehrt das Bedienfeld zur Programmauswahl zurück.

HINWEIS

Sie können ein laufendes Programm anhalten, indem Sie die entsprechende Programmtaste drücken; drücken Sie die Taste erneut, um das Programm vollständig zu stoppen, oder drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um fortzufahren. Sie können das Programm auch stoppen, indem Sie direkt die Start/Stopp-Taste drücken.

Programm- taste	Funktion	Vorein- gestellte Zeit	Vorein- gestellte Geschwin- digkeit	Hinweise
SMOOTHIE EXTRACT	1x drücken: Smoothie- Programm auswählen 3 Sekunden gedrückt halten: Extrahieren- Programm auswählen	Smoothie: 0:45 Min. Extrahieren: 0:35 Min.	Smoothie: 3 Extrahieren: 3	Smoothie: Zum Mischen und Aufschäumen von gefrorenen, sowie frischen Zutaten für grüne und andere Smoothies als auch Shakes. Extrahieren: Zur Zubereitung von Säften und Cocktails. Mahlen von Getreide, Samen und Nüssen zu Mehl.
SOUP	1x drücken: Suppen- Programm auswählen	7:00 Min.	1 & 3	Für bis zu 1,2 l ca. 75°C heiße Suppen z.B. Tomate, Brokkoli, Blumenkohl etc. oder zur Herstellung von Saucen und Heißgetränken. Die Zutaten werden durch Reibungshitze auf ca. 75°C erhitzt.
ICE CRUSH	1x drücken: Crushed Ice- Programm auswählen	0:12 Min.	3	Pulverisiert bis zu 400 g Eiswürfel mit einer max. Größe von je 4,5 x 4,5 x 4,5 cm zu Eisschnee.
PUREE CLEAN	1x drücken: Pürieren- Programm auswählen 3 Sekunden gedrückt halten: Reinigungs- Programm auswählen	Pürieren: 1:00 Min. Reinigen: 0:16 Min.	Pürieren: 3 Reinigen: 3	Pürieren: Zur Herstellung von Milch aus Getreide oder Nüssen wie z.B. Mandelmilch, flüssige Teige, Saucen, Eiscreme, homogenisieren von Lebensmitteln. Die eingefüllten Zutaten sollten eine max. Temperatur von 90°C haben. Reinigen: Zur Reinigung des Mixbechers.

7. **Betrieb mit Pulstaste:**

Drücken Sie die Pulstaste, um das Gerät in der höchsten Geschwindigkeit (6) zu betreiben. Lassen Sie die Pulstaste los, um den Betrieb zu stoppen.

Mit der Pulstaste können Sie den Arbeitsprozess optimal manuell in kurzen Intervallen durch Starten und Stoppen kontrollieren. Diese Funktion ist besonders gut geeignet, wenn eine bestimmte Konsistenz benötigt wird, z.B. beim Hacken von Zwiebeln, Herstellung von Pestos und Saucen, Zerkleinern von gefrorenen Zutaten usw. Die maximale Betriebsdauer sind 20 Sekunden.

8. **Betrieb mit benutzerdefinierter Zeit und/oder Geschwindigkeit (DIY):**

Drücken Sie die Zeittaste; auf dem Bedienfeld leuchten die Tasten „+“ und „-“ auf. Stellen Sie mit diesen die gewünschte Betriebszeit (0:10 - 7:00 Min.) ein. Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste. Auf dem Bedienfeld leuchten die Tasten „+“ und „-“ auf. Stellen Sie mit diesen die gewünschte Betriebsgeschwindigkeit (1 - 6) ein.

Halten Sie den Mixbecher fest und drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Betrieb zu starten. Wenn eine Zeit eingestellt wurde, zählt die Zeitanzeige die Zeit herunter. Nach Ablauf der Zeit kehrt das Bedienfeld zur Programmauswahl zurück. Wenn keine Zeit eingestellt wurde, läuft das Gerät mit der eingestellten Geschwindigkeit, bis die Start/Stopp-Taste gedrückt wird. Das Bedienfeld kehrt zur Programmauswahl zurück.

Das Programm eignet sich für vielfältige kalte und heiße Zubereitungen. Für heiße Zubereitungen beträgt die Füllmenge max. 1,2 l. Bei einer Laufzeit von 7 Minuten und Geschwindigkeit 3 erhitzen sie sich durch Reibung auf ca. 75°C.

HINWEIS

Sie können den Betrieb anhalten, indem Sie die Zeit- oder Geschwindigkeitstaste drücken. Sie können nun die Zeit bzw. Geschwindigkeit anpassen. Drücken Sie die Zeit- oder Geschwindigkeitstaste erneut, um den Betrieb vollständig zu stoppen, oder drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um fortzufahren. Sie können den Betrieb auch stoppen, indem Sie direkt die Start/Stopp-Taste drücken.

9. Wenn Sie mit der Verwendung des Geräts fertig sind, trennen Sie es von der Netzversorgung.
10. Nehmen Sie den Mixbecher von der Motoreinheit ab und entfernen Sie den Deckel vom Mixbecher.
11. Gießen Sie den Inhalt des Mixbechers in einen geeigneten Behälter. Bewahren Sie den Inhalt nicht im Mixbecher auf.

NACH DEM GEBRAUCH

REINIGUNG

HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um es in einem sicheren und hygienischen Betriebszustand zu erhalten.

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sie zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung kein Wasser in die Motoreinheit eintritt und die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie die Motoreinheit niemals in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem weichen, feuchten Tuch und ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem weichen, trockenen Tuch trockenwischen.
- Reinigen Sie alle Teile außer der Motoreinheit nach jedem Gebrauch in warmem Wasser mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Mit einem trockenen, weichen Tuch abtrocknen.
- Alle Teile außer der Motoreinheit können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Zum Erhalt der Schärfe der Klingen empfehlen wir Handwäsche.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die scharfen Schneidklingen reinigen. Um Verletzungen zu vermeiden, sollte das Spülwasser sehr klar sein, damit Sie beim Spülen die Klingen sehen können.
- Befolgen Sie die folgende Methode, um den Mixbecher und die Klingeneinheit einfach und schnell zu reinigen:
 1. Setzen Sie nach dem Gebrauch den leeren Mixbecher wieder auf die Motoreinheit und gießen Sie ca. 400–500 ml warmes Wasser hinein.
 2. Geben Sie ein paar Tropfen mildes Reinigungsmittel in den Mixbecher und schließen Sie den Deckel.
 3. Betreiben Sie das Gerät im Reinigungsprogramm.
 4. Trennen Sie das Gerät vom Netz und nehmen Sie den Mixbecher von der Motoreinheit ab. Spülen Sie den Mixbecher unter fließendem Wasser aus und lassen Sie ihn anschließend an der Luft trocknen.

- Mit ihrer harten Oberfläche können Nüsse, Samen, Bohnen und Getreide sogenannte Mikrokratzer im Kunststoff hinterlassen, die den Mixbecher im Laufe der Zeit trübe erscheinen lassen. Mit unserem untenstehenden Reinigungstipp halten sich die Abnutzungserscheinungen im Rahmen. Diese lassen sich aber nicht gänzlich vermeiden. Die in den verschiedenen Lebensmitteln enthaltenen Stoffe und Mineralien können einen Film auf der Innenseite des Mixbechers hinterlassen und dieser kann sich verfärben bzw. milchig und trüb werden. Daher empfehlen wir eine regelmäßige und sofortige Reinigung. Sollten Sie überwiegend Karotin-haltige Lebensmittel wie Möhren, Tomatenmark, Paprika oder stark färbende Gewürze wie Kurkuma verarbeitet haben, kann sich der Becher verfärben. Beim Mahlen von Getreide, Samen, Bohnen, Reis, Zucker, Nüssen und Hülsenfrüchten wird der Behälter permanent milchig. Einige grüne Gemüsesorten, Gewürze sowie Proteinpulver können dieses Aussehen ebenso verursachen. Das hat keinerlei Einfluss auf die Funktion des Mixbechers. Bitte beachten Sie, dass diese optische Veränderung kein Garantiefall ist.

Bei Verfärbungen oder Trübungen kann folgender Reinigungstipp helfen: Füllen Sie den Becher bis zur Hälfte mit warmem Wasser und geben Sie den Saft einer Zitrone bzw. Zitronensäure und zwei bis drei Esslöffel Backpulver oder Natron hinein. Nun das Gerät für ca. 10 Sekunden im Pulsprogramm laufen lassen. Ggf. 1-2 Stunden einwirken lassen. Gießen Sie den Becher danach aus und reinigen Sie die Innenwände mit einem nicht kratzenden weichen Schwamm. Spülen Sie ihn danach mit Wasser gründlich aus.

- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass das Gerät vollständig trocken, abgekühlt und sauber ist.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Lagern Sie das Gerät nur vollständig zusammengebaut. Achten Sie jedoch darauf, den Deckel leicht geöffnet zu lassen, damit die Luft zirkulieren kann und Gerüche im Mixbecher vermieden werden.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

STÖRUNG UND BEHEBUNG

Überhitzungsschutz

Wenn das Gerät für länger als 7 Minuten durchgehend betrieben wird, schaltet es sich automatisch aus, um Schäden zu vermeiden. Trennen Sie das Gerät in diesem Falle von der Netzversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)
Aus	0,44	0

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 Ihrer Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte zumindest 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 den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.

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.

DESCRIPTION

This appliance is only intended for blending and puréeing foodstuffs, for example to make smoothies or soups, and for crushing ice cubes.

The appliance is intended for private use and not for professional operation.

The appliance is intended for indoor use only. Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.

No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

SAFETY WARNINGS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS! READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE! PAY PARTICULAR ATTENTION TO ALL FIGURES ON THE ILLUSTRATION PAGE!



Read this instruction manual carefully before using the appliance. Familiarise yourself with the operation, adjustments and functions of switches. Internalise and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.



Remove all packaging materials.



WARNING - DANGER OF SUFFOCATION! Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!



WARNING! Switch the appliance off and disconnect it from the power supply before replacing attachments, cleaning work and when not in use.



WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK! Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids to avoid electrical shock. Never hold the appliance under running water. Pay attention to the instructions for cleaning and care.



Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.



WARNING - DANGER OF INJURY! Take care to avoid injury from sharp elements.



WARNING - DANGER OF INJURY! Avoid contacting moving parts. Wait until all components have completely stopped before touching them.



This appliance is classified as protection class II. This means the product is equipped with enhanced or double insulation between the mains supply circuit and the output voltage or the metallic casing.



Only use in dry indoor rooms.



Dry



Damp

1. READ ALL INFORMATION BEFORE USE.
2. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
3. The appliance 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.
4. Children shall not play with the appliance.

5. Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. **WARNING!** Do not operate the appliance for more than 20 seconds continuously in the Pulse program and not longer than 7 minutes continuously in all other programs.
7. Never use accessories other than those supplied with the appliance. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
8. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
9. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
10. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
11. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
12. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".
13. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
14. 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.
15. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

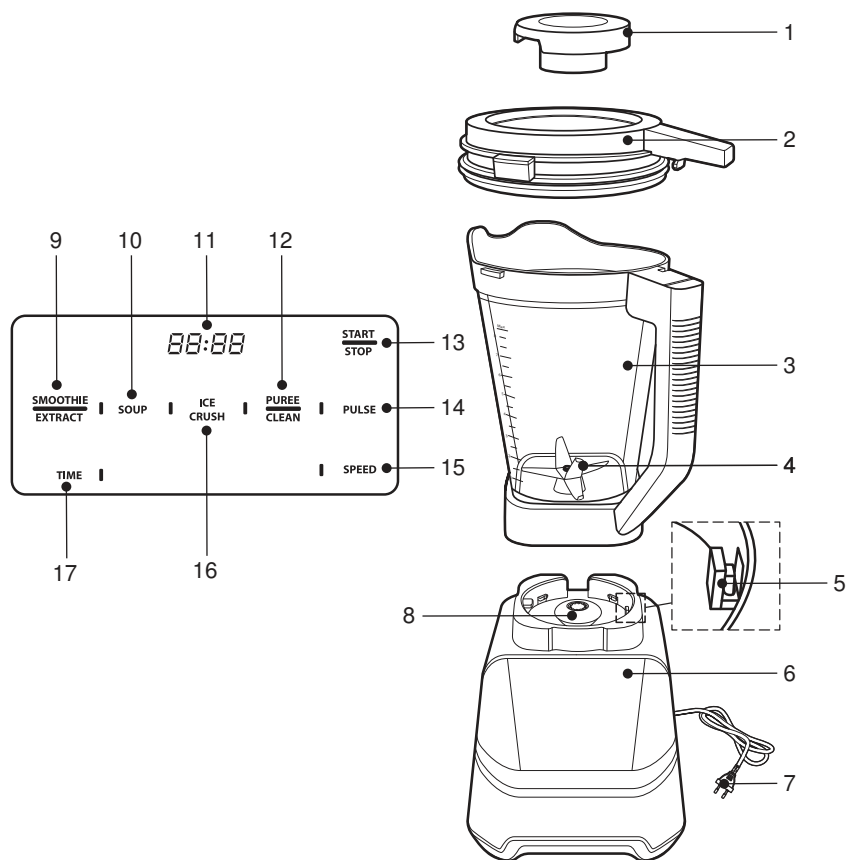
16.  **DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
17. Protect the appliance against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
18. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
19. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
20. Always place and operate the appliance on an even, stable and dry surface.
21. Do not leave the appliance unattended during operation.
22. Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
23. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.
24. If you use an extension cord or a multi-socket unit, it must have an appropriate power rating.
25. Leave at least 10 cm free space around and above the appliance. Make sure that the appliance has sufficient space around it and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
26. Keep hands and utensils out of the blending jar and away from the cutting blades to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the appliance. A silicone scraper may be used only when the appliance is not running and disconnected from the power supply.
27. **RISK OF FIRE AND ELECTRIC SHOCK!** Oversized foods, metal utensils or other foreign objects must not be inserted into the blending jar.
28. If the blades get stuck or move noticeably slow, immediately stop operation.

29. Only use the appliance for processing food that is fit for consumption.
30. Be careful when emptying hot soup from the blending jar.
31. Do not chop extremely hard food, for example nutmeg or bones.
32. Do not over-fill the blending jar (max. 2 l for cold and 1.2 l for hot preparations) and do not operate the appliance with an empty blending jar.
33. **CAUTION:** The blade unit is very sharp! Always hold it by the plastic part only.
34. Do not remove the lid while the appliance is operating.

ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

THE APPLIANCE



1. Measuring cup - 2 oz Barlot
2. Lid
3. Blending jar - Tritan
cold and heat resistant up to 95°C
4. Blade assembly - 6-fold titanium-coated
5. Safety switch
6. Motor unit

7. Power cord with power plug
8. Drive shaft
9. Smoothie/Extract button
10. Soup button
11. Time display
12. Puree/Clean button

13. Start/Stop button
14. Pulse button
15. Speed button
16. Ice crush button
17. Time button

BEFORE FIRST USE

1. Clean all parts of the appliance as described in chapter "After use". Let all parts dry thoroughly.
2. The appliance is now ready to be used.

OPERATION

NOTES

- The appliance is equipped with a safety switch which prevents the appliance from turning on if the blending jar is not assembled correctly.
- When the speed bar lights up in the cyclic order of 1 bar, 1+2 bars, 1+2+3 bars, it is alarmed that the motor is running at ultra-low speed and needs to be sped up. In this case, pull the power plug out of the socket. Then check whether there is any obstruction in the blending jar and remove it, or take a part of the food out if the jar is overfilled.
- If the blade unit does not turn or only turns slowly, pull the power plug out of the socket. Check whether there is any obstruction in the blending jar and remove it. Check whether the blade unit is positioned correctly and can move freely.
- If the blade unit does not reach its full speed within a few seconds, pull the power plug out of the socket and take a part of the food out before continuing operation.
- Always pause or stop operation if you want to add ingredients during blending.
- Never extend your hands into the blending jar when the appliance is connected to the power supply.
- If necessary, move food back to the middle of the blending jar with a silicone scraper only when the operation is paused or stopped.
- An even blending of food is achieved by filling in pieces of the same size and not overfilling the blending jar beyond the Max marking.
- When using the Puree or Soup program, only foods with a long cooking time like potatoes, lentils etc. have to be cooked beforehand.
- Always hold the blending jar by the handle!
- The blending jar is made of BPA-free Tritan. It is characterized by its break resistance and has a side handle, a refill opening and a measuring scale in liters and oz. It is tasteless and odorless, lightweight, heat-resistant up to 95°C and extremely stable. The material contains no plasticizers in the form of BPA (bisphenol-A) and is very easy to clean. Compared to glass containers, the Tritan blending jar is ideal because it is much more elastic and can withstand the forces acting on the surface at speeds of up to 40,000 rpm. If the blending jar were made of glass, the glass could shatter with harder ingredients as it would not be able to compensate for the forces that occur during high-speed blending.

1. Place the motor unit on an even, stable and dry surface.
2. Prepare your food and fill it into the blending jar. Observe the maximum filling quantity of 2 liters for cold and 1.2 liters for hot preparations using the scale on the blending jar.
3. Insert the measuring cup into the opening of the lid and place the lid on top of the blending jar. Ensure that it is placed correctly.
4. Assemble the blending jar on top of the motor unit (the handle must be on the front right). Ensure that it sits securely.
5. Connect the power plug to a suitable power outlet. The control panel lights up.
6. **Using a pre-set program:**
Press the button of the desired program. Then hold the blending jar tightly and press the Start/Stop button to start operation. The time display counts down the pre-set time of the respective program. When the program is finished, the control panel returns to the program selection.

NOTE

You can pause a running program by pressing the respective program button; press it again to fully stop the program or press the Start/Stop button to continue. You can also stop the program by pressing the Start/Stop button directly.

Program button	Function	Default time	Default speed	Notes
SMOOTHIE EXTRACT	Press x1: Select Smoothie program Keep pressed for 3 seconds: Select Extract program	Smoothie: 0:45 min. Extract: 0:35 min.	Smoothie: 3 Extract: 3	Smoothie: For mixing and frothing frozen and fresh ingredients for green and other smoothies and shakes. Extract: For the preparation of juices and cocktails. Grinding grains, seeds and nuts into flour.
SOUP	Press x1: Select Soup program	7:00 min.	1 & 3	For up to 1.2 l of approx. 75°C hot soups, e.g. tomato, broccoli, cauliflower etc. or for making sauces and hot drinks. The ingredients are heated to approx. 75°C by friction heat.
ICE CRUSH	Press x1: Select Ice crush program	0:12 min.	3	Pulverizes up to 400 g of ice cubes with a maximum size of 4.5 x 4.5 x 4.5 cm into ice snow.

Program button	Function	Default time	Default speed	Notes
PUREE CLEAN	Press x1: Select Puree program Keep pressed for 3 seconds: Select Clean program	Puree: 1:00 min. Clean: 0:16 min.	Puree: 3 Clean: 3	Puree: For the production of milk from cereals or nuts e.g. almond milk, liquid doughs, sauces, ice cream, homogenizing foodstuffs. The ingredients should have a maximum temperature of 90°C. Clean: To clean the blending jar.

7. Using the Pulse button:

Press the Pulse button to operate the appliance in the highest speed setting (6). Release the Pulse button to stop operation.

The Pulse button allows you to control the work process manually at short intervals by starting and stopping. This function is particularly suitable when a certain consistency is required, e.g. when chopping onions, making pestos and sauces, chopping frozen ingredients, etc. The maximum operating time is 20 seconds.

8. Using a custom time and/or speed (DIY):

Press the Time button; the + and - button light up on the control panel. Use them to set the desired operating time (0:10 - 7:00 min.).

Press the Speed button; the + and - button light up on the control panel. Use them to set the desired operating speed (1 - 6).

Hold the blending jar tightly and press the Start/Stop button to start operation. When a time has been set, the time display counts down the time. When the time has elapsed, the control panel returns to the program selection. When no time has been set, the appliance operates on the set speed until the Start/Stop button is pressed. The control panel returns to the program selection.

The program is suitable for a wide range of hot and cold preparations. For hot preparations, the filling quantity is max. 1.2 l. With a running time of 7 minutes and speed 3, they heat up to approx. 75°C through friction.

NOTE

You can pause operation by pressing the Time or Speed button. You can now readjust the time or speed respectively. Press the Time or Speed button again to fully stop operation or press the Start/Stop button to continue. You can also stop operation by pressing the Start/Stop button directly.

9. When you're finished using the appliance, disconnect it from the power supply.
10. Take the blending jar off the motor unit and remove the lid from the blending jar.
11. Pour the contents of the blending jar into a suitable container. Do not store them in the blending jar.

AFTER USE

CLEANING

NOTE

Clean the appliance after each use to keep it in a safe and hygienic working condition.

- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the motor unit in water or other liquids to clean it. Make sure that no water enters the motor unit while cleaning it and that the electrical parts do not become wet or damp.
- Never clean the motor unit in the dishwasher.
- Clean the motor unit with a soft damp cloth and a little mild detergent. Wipe with a soft, dry cloth.
- Clean all parts besides the motor unit in warm water with a soft sponge and mild detergent after each use. Wipe with a dry and soft cloth.
- All parts besides the motor unit can also be cleaned in a dishwasher. To maintain the sharpness of the blades, we recommend hand washing.
- Be careful when cleaning the sharp cutting blades. To avoid injuries, the cleaning water should be very clear, so that you can see the blades when washing them.
- To clean the blending jar and blade assembly easily and rapidly, follow the below method:
 1. After use, reassemble the empty blending jar to the motor unit and pour approx. 400-500ml warm water into it.
 2. Add a few drops of mild detergent to the blending jar and close the lid.
 3. Operate the appliance in the Clean program.
 4. Unplug the appliance and remove the blending jar from the motor unit. Rinse the blending jar under running water and let it air dry afterwards.
- With their hard surface, nuts, seeds, beans and grains can leave micro-scratches in the plastic, which make the blending jar appear cloudy over time. Our cleaning tip below will keep the signs of wear to a minimum. However, these cannot be completely avoided. The substances and minerals contained in the various foods can leave a film on the inside of the blending jar and it may become discolored or milky and cloudy. We therefore recommend regular and immediate cleaning. If you mainly use carotene-containing foods such as carrots, tomato paste, peppers or strongly coloring spices such as turmeric, the blending jar may become discolored. When grinding grains, seeds, beans, rice, sugar, nuts and pulses, it will become permanently milky. Some green vegetables, spices and protein powders can also cause this appearance. This has no effect on the function of the blending jar. Please note that this visual change is not covered by the guarantee.

The following cleaning tip can help with discoloration or cloudiness: Fill the blending jar halfway with warm water and add the juice of a lemon or citric acid and two to three tablespoons of baking powder or baking soda. Now run the appliance on the Pulse program for approx. 10 seconds. Leave to soak for 1-2 hours if necessary. Then pour out the blending jar and clean the inside walls with a non-scratching soft sponge. Then rinse it thoroughly with water.

- The appliance may only be used again after it is dried completely.

STORAGE

- Before storage, always make sure that the appliance is completely dry, cooled down and clean.
- Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Only store the appliance fully assembled. However, make sure to leave the lid slightly open to allow air to circulate and prevent odours in the blending jar.
- Preferably store the appliance in its original packaging.

TROUBLESHOOTING

Overheating protection

When the appliance is operated for more than 7 minutes continuously, it turns off automatically to prevent damage. In this case, disconnect the appliance from the electrical supply and let it cool down completely before using it again.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (Watts)	Period (minutes)
Off	0.44	0

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 ones, 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.

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

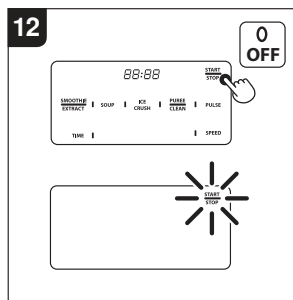
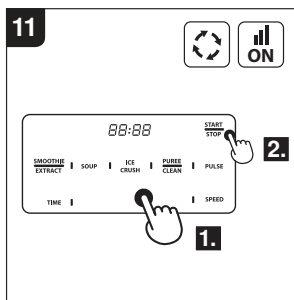
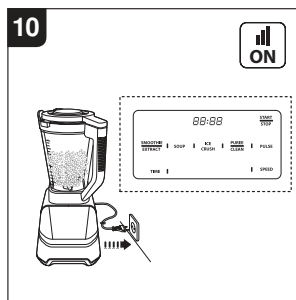
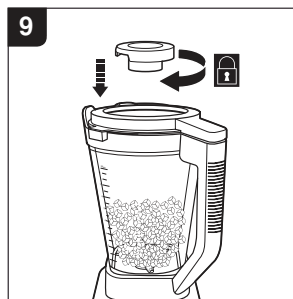
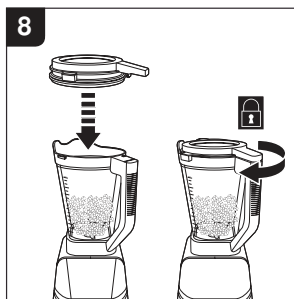
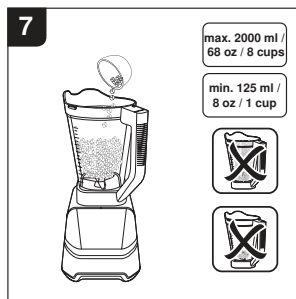
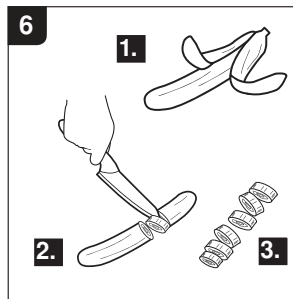
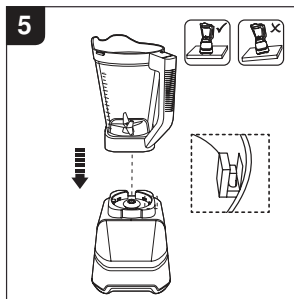
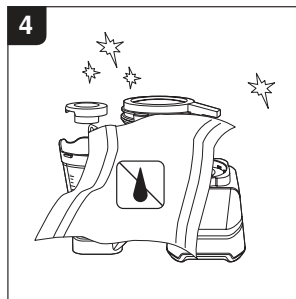
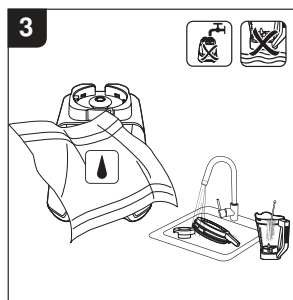
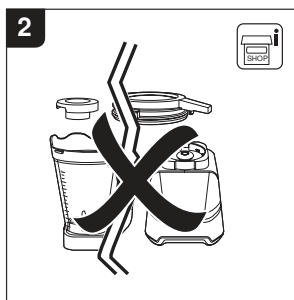
Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address:

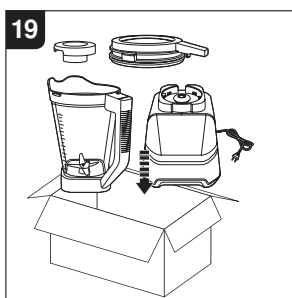
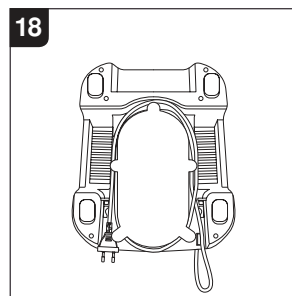
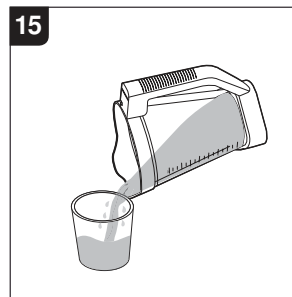
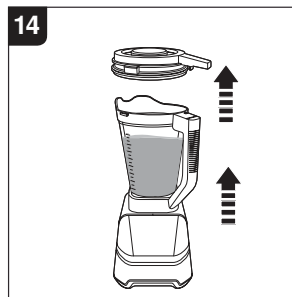
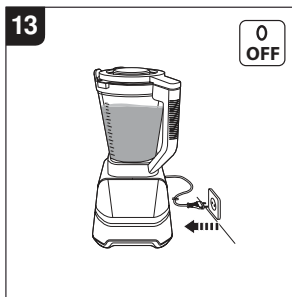
GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

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.





220 - 240
V ~

50 - 60
Hz

2000 W

IPX0

max.
2000 ml

78
dB (A)



GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)41 65 / 22 25-0 • Fax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de

20250114



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/