

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung DESIGN MIXER ADVANCED ELECTRONIC



Art.-Nr. 41001 Design Mixer Advanced Electronic

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



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihren Design Mixer Advanced Electronic kennenlernen.....	4
Wichtige Sicherheitshinweise.....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile.....	7
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität.....	8
Technische Daten.....	9
Eigenschaften Ihres neuen Mixers.....	9
Der Mixer für besondere Ansprüche.....	9
Spezial Behälter-Design mit dualen Rippen.....	9
KINETIX Klängen System.....	10
Kontinuierliche Bewegung.....	10
Überlastungsschutz.....	11
Das Gerät zusammensetzen und auseinander nehmen.....	11
Den Glasbehälter auseinander nehmen.....	11
Den Glasbehälter zusammensetzen.....	12
Mit dem Gerät arbeiten.....	14
Tipps für die Zubereitung.....	14
Geschwindigkeitsstufen.....	16
Anwendungsbeispiele.....	17
Gebrauchshinweise.....	17
Bedienung.....	18
Pflege und Reinigung.....	20
Den Glasbehälter reinigen.....	20
Den Glasbehälter zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen.....	21
Den Motorsockel reinigen.....	21
Aufbewahrung.....	22
Störungen beseitigen.....	23
Entsorgungshinweise.....	21
Information und Service.....	21
Gewährleistung/Garantie.....	21
Rezept-Ideen.....	22

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Design Mixer Advanced Electronic entschieden haben! Sie haben sich nicht für ein einfaches Küchengerät entschieden, sondern vielmehr für einen Mixer der besonderen Art.

Der Design Mixer Advanced Electronic aus dem Hause GASTROBACK besticht nicht nur durch sein stilvolles und edles Design, sondern eignet sich durch die vollautomatische Puls- Eiscrush- und Smoothie-Funktion und die 5 verschiedenen Mixstufen zum Mixen von Fitness-Drinks, Milch-Shakes oder Cocktails ebenso wie zum Pürieren von Suppen, Saucen oder Babynahrung. Ein besonderes Highlight ist das formschöne und schwere Metallgehäuse mit dem Countdown LCD-Display sowie die beleuchteten Sensor-Tasten und der 1.200 Watt starke Hochleistungs-Motor. Der neuartige hitze- und kältebeständige 1,5 Liter Glasbehälter abgerundet mit den revolutionären, extraweiten KINETIX Edelstahlklingen sorgen für ein optimales und gleichmäßiges Vermengen der Lebensmittel und sind abgestimmt auf die Ansprüche und Bedürfnisse einer modernen Lebensweise.

Gleichzeitig erfüllt der Design Mixer Advanced Electronic alle sicherheitstechnischen Eigenschaften, die ein modernes Haushaltsgerät haben sollte.

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 Gastroback Mixer Advanced Electronic.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN DESIGN MIXER ADVANCED ELECTRONIC KENNENLERNEN



- 2 Oz Barlot mit Messfunktion
- Deckel mit Ring für leichteres Öffnen und sicheres Verschließen
- 1,5 Liter hitze und kältebeständiger Glasbehälter
- KINETIX Klingen
- Fassung für den Mixbehälter
- Motorsockel mit Antriebskupplung
- Bedienmenü mit beleuchteten Sensortasten, Ein-/Aus-Taste, Stop-Taste, 5 Geschwindigkeitsstufen, Ice-Crush Taste, Pulse-Taste, Smoothie-Taste und elektronischer Anzeige
- Kabelaufwicklung und rutschfeste GummifüÙe



- Ice-Crush Taste mit 60 Sekunden Timerfunktion: zum Zerkleinern von Eis
- Pulse-Taste: für Intervallbetrieb
- Smoothie-Taste mit 60 Sekunden Timerfunktion: zum Erstellen von Fruchtshakes
- LCD-Anzeige mit Timerfunktion

Ein-/Aus-Taste: zum Einschalten des Geräts in den betriebsbereiten Modus

Stop-Taste: zum Unterbrechen / Stoppen eines Mixvorganges

- 1-5: Unterschiedliche Geschwindigkeitsstufen zum Mixen im Dauerbetrieb
- 1: MIX - Mixen
- 2: CHOP - Zerkleinern
- 3: BLEND - Mischen
- 4: LIQUIFY - Verflüssigen
- 5: PUREE - Pürieren

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Reparaturen und technische Wartungen am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 2225-0

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehör und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehör können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Bewahren Sie das Gerät und die Bauteile des Geräts stets an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß und stabil sein. Stellen und betreiben Sie das Gerät nur auf ausreichend standfesten Unterlagen, die weder kippen noch wackeln. 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 Glasbehälter an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät nicht umkippen kann. Stellen Sie den Glasbehälter immer nur auf sauberen, glatten Unterlagen ab. Schmutz und Sand können die Verriegelung in der Fassung beschädigen.
- Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind) 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.
- Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder Teilen des Geräts eintrocknen. Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine oder mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals harte

oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff. Wenden Sie beim Reinigen keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu verbiegen und die Klingen und das Antriebsrad nicht zu beschädigen.

- Die Klingen des Messereinsatzes sind scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu verletzen, wenn Sie mit dem Messereinsatz hantieren. Verwenden Sie zum Reinigen eventuell eine handelsübliche Spülbürste aus Kunststoff.
- Schalten Sie immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebs eine Störung auftritt (Beispiel: undichter Glasbehälter; verkeiltes Messer). Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Glasbehälter oder die Kunststoffteile Sprünge oder Risse haben, verformt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren oder wenn der Messereinsatz oder das Antriebsrad schwergängig oder beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet oder übermäßigen Belastungen (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungene Flüssigkeit) ausgesetzt war.
- Machen Sie den Glasbehälter nicht zu voll und füllen Sie keine harten Zutaten ein (Beispiel: Nüsse mit Schale, Knochen), damit der Inhalt nicht überläuft und herausspritzt und das Messer nicht stecken bleibt.
- Füllen Sie nur Zutaten ein, die nicht heißer als 60 Grad sind.

Wichtig: Wenn Sie Eis im Glasbehälter verarbeitet haben, erwärmen Sie erst den Glasbehälter langsam, bevor Sie heiße Lebensmittel einfüllen. Ansonsten könnte der Glasbehälter platzen oder beschädigt werden. Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit heißen Flüssigkeiten arbeiten und füllen Sie den Glasbehälter nicht zu voll. Achten Sie darauf, sich nicht am Glasbehälter zu verbrennen oder an Spritzern oder Dampf zu verbrühen. Fassen Sie den Glasbehälter zum Aufsetzen und Abnehmen nur am Griff an.

• **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.**

- **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.
- **WARNUNG:** Das Messer ist sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie das Messer immer nur an der Halterung an.
- Vergewissern Sie sich, dass das Messer richtig im Glasbehälter eingesetzt ist bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Halten Sie niemals Ihre Hände, Kochlöffel oder andere Fremdkörper (Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher) in den Glasbehälter, wenn der Glasbehälter auf dem Motorsockel steht und der Netzstecker in der Steckdose steckt. Nehmen Sie den Glasbehälter immer zuerst vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Inhalt mit einem Kochlöffel nach unten schieben oder weitere Zutaten hinzugeben.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Glasbehälter mit Deckel und Nachfülldeckel fest verschlossen ist. Niemals den Glasbehälter ohne Messereinsatz auf dem Motorsockel stellen. Niemals die Fassung und/oder das Messer einzeln auf den Motorsockel aufsetzen.

Niemals das Antriebsrad des Motorsockels mit den Händen berühren, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

- **Achtung:** Niemals den Glasbehälter ohne Messereinsatz auf dem Motorsockel stellen. Ohne das Messer und den Dichtungsring ist der Boden des Glasbehälters offen und Flüssigkeit würde auslaufen und eventuell den Motor beschädigen.

- **Wichtig: Achten Sie darauf, dass der Glasbehälter auf dem Motorsockel richtig eingerastet ist und sicher steht. Der Motor lässt sich nicht einschalten obwohl die Anzeige im Display leuchtet, wenn der Behälter nicht auf dem Motorsockel steht.**

- **Das Gerät besitzt eine Sicherheitsfunktion und schaltet sich nach 2 Minuten Dauerbetrieb selbstständig aus und stellt sich in den betriebsbereiten Modus. Warten Sie ca. 1 Minute bevor Sie das Gerät wieder einschalten.**

- **WARNUNG:** Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Glasbehälter 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.

- Machen Sie den Glasbehälter nicht zu voll, damit der Inhalt nicht überläuft und herausspritzt und füllen Sie keine harten Zutaten ein (Beispiel: Nüsse mit Schale, Knochen) damit das Messer nicht stecken bleibt.

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

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

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

- **Achtung:** Die Behälterfassung ist fest mit dem Glasbehälter verbunden und sollte nicht von dem Glasbehälter demontiert werden. Achtung: Die Klängen sind fest mit der Kunststoffhalterung des Messereinsatzes verschraubt und sollten nicht demontiert werden!

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Orten gedacht, wie:
 - Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäusern
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
 - Pensionen

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile

Niemals die Fassung und/oder das Messer einzeln auf den Motorsockel aufsetzen. Niemals das Antriebsrad des Motorsockels mit den Händen berühren, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.


- Schalten Sie immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind) und warten Sie bis das Messer steht, bevor Sie den Glasbehälter 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 Glasbehälter, wenn der Glasbehälter auf dem Motorsockel steht und der Netzstecker in der Steckdose steckt. Nehmen Sie den Glasbehälter immer zuerst vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Inhalt mit einem Kochlöffel nach unten schieben oder weitere Zutaten hinzugeben.
- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Glasbehälter mit Deckel und Nachfülldeckel fest verschlossen ist und **lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist**. Wenn Sie feste Zutaten (Beispiel: feste Obst- und Gemüsesorten) verarbeiten, den Glasbehälter zu voll gefüllt haben oder eine langsame Geschwindigkeitsstufe gewählt haben, dann könnte der Motor stecken bleiben, stocken oder sich zu langsam drehen. Schalten Sie dann sofort aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind), um eine Überhitzung zu vermeiden. Beachten Sie die Hinweise zur Beseitigung von Störungen (siehe ›Störungen beseitigen‹).
- Das Gerät schaltet sich nach 2 Minuten eigenständig aus, um den Motor nicht zu überlasten. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie 1 Minute, danach können Sie wie gewohnt weiterarbeiten.

Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230 - 240 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 hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann.
- Vergewissern Sie sich stets, dass die Fassung vollständig dicht ist, bevor Sie den Glasbehälter 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. 41001 Design Mixer Advanced Electronic
Stromversorgung:	230 -240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1.200 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 100 cm
Gewicht:	ca. 5,2 kg
Abmessungen: (Durchmesser x Tiefe x Höhe)	ca. 165 x 204 x 425 mm
Fassungsvermögen, Glasbehälter:	1,5 Liter
Umdrehungen:	4.220 - 10.150 pro Minute
Prüfzeichen:	

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN MIXERS

Der Mixer für besondere Ansprüche

Das KINETIX Klingen System und die einmalige Form des Glasbehälter machen den Design Mixer Advanced Electronic einzigartig. Beides zusammen ermöglicht eine kontinuierliche Zirkulation der Nahrungsmittel im Glasbehälter. Der Design Mixer Advanced Electronic zeigt eine ultimative Einsatzflexibilität ausgezeichnet durch die kombinierte Funktion eines Mixers und einem kleinem Foodprozessor. Die Anwendungsmöglichkeiten reichen vom Crushen von Eis zu feinem Schnee, dem Erstellen von sehr cremigen Frappés und Fruchtshakes, das Zerkleinern und Zerhacken von Nüssen, Gemüse und Kräutern in kleine gleichgroße Stücke, das Erstellen von perfektem Püree und Hackfleisch für köstliche Gerichte.

Desweiteren besitzt der Design Mixer Advanced Electronic einen 1.200 Watt Hochleistungs-Profi-Motor. Das KINETIX Klingen System, die Behälterform und der leistungsstarke Motor kombiniert garantieren eine beständige, zuverlässig und professionelle Funktion des Mixers mit perfekten Mixergebnissen mit denen sich der Design Mixer Advanced Electronic von allen herkömmlichen Mixern deutlich unterscheidet.



Spezial Behälter-Design mit dualen Rippen

Zwei Einwuchtungen an der Behälterinnenseite verhindern, dass die Nahrungsmittel an der Behälterwand festkleben. In Zusammenarbeit mit dem KINETIX Klingen System entsteht eine konstante Zirkulation der Nahrungsmittel. Die Nahrungsmittel werden durch die Klingen an den Innenwänden des Glasbehälter hochgeschoben und durch die Spezialform der Behälterwand zurück auf die Klingen geschoben.



KINETIX Klingen System

Herkömmliche Klingen



KINETIX Klingen



Extra weite Edelstahl-Klingen reichen beim Mixvorgang und Eis crushen bis an die Wand des Behälters. In Kombination mit 4 weiteren Klingen werden die Nahrungsmittel vollständig und gleichmäßig verarbeitet.

Kontinuierliche Bewegung

Herkömmliche Klingen



KINETIX Klingen System



Das KINETIXKlingen System stellt sicher, dass während des Mixvorgangs keine Nahrungsmittel in toten Winkeln hängen bleiben. Die Klingen sind der Form des Behälterbodens optimal angepasst und haben somit eine extrem große Reichweite. Es bestehen durch das neue System KEINE toten Winkel im Glasbehälter mit dem Ergebnis, dass die Nahrungsmittel zu 100% gleichmäßig verarbeitet werden.

Überlastungsschutz

Ihr neuer Design Mixer Advanced Electronic verfügt über einen Überlastungsschutz.

Wenn Ihr Mixer überlastet wurde hört der Motor auf zu arbeiten und die Überlastungs-Warnung erscheint im Display. Bitte versuchen Sie nicht den Mixer zu benutzen, solange die Überlastungs-Warnung im Display blinkt.

Wenn die Überlastungs-Warnung aufgehört hat zu blinken, ist der Motor des Gerätes abgekühlt und ist wieder betriebsbereit. Wählen Sie nun das gewünschte Programm erneut und fahren Sie mit der Verarbeitung fort. Fall Sie den Mixer ausgeschaltet haben, müssen Sie diesen wieder einschalten und abwarten bis die Überlastungs-Warnung nicht mehr blinkt ehe Sie mit der Verarbeitung fortfahren.

Wir empfehlen einen Teil der Zutaten im Glasbehälter zu entfernen oder die Zutaten in kleinere oder gleichmäßigere Stücke zu schneiden.



DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN UND AUSEINANDER NEHMEN

Den Glasbehälter auseinander nehmen

1. Schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Fassen Sie den Glasbehälter am Griff und heben Sie den Glasbehälter nach oben vom Motorblock herunter.
3. Nehmen Sie den Deckel durch Ziehen an dem Ring vom Glasbehälter und leeren Sie den Glasbehälter aus (siehe Abb. A).
4. Nehmen Sie den Nachfülldeckel aus der Öffnung des Deckels.

Hinweis: Der Nachfülldeckel hat zwei kleine Führungszapfen, die in die entsprechenden Aussparungen an der Nachfüllöffnung im Deckel passen. Drehen Sie den Nachfülldeckel gegen den Uhrzeigersinn um ihn vom Deckel zu lösen und heben Sie ihn nach oben ab (siehe Abb. B).

5. Drehen Sie den Glasbehälter um. Die Unterseite mit dem Messereinsatz zeigt jetzt nach oben. Fassen Sie mit der linken Hand an den Griff des Glasbehälters und mit der rechten Hand an die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes. Schrauben Sie die Fassung im Uhrzeigersinn vom Behälter los und nehmen Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes vom Glasbehälter herunter (siehe Abb. C und D).

Achtung: Die Behälterfassung ist fest mit dem Glasbehälter verbunden und sollte **nicht** von dem Glasbehälter demontiert werden.

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

Achtung: Vorsicht, wenn Sie mit dem Messereinsatz hantieren. Fassen Sie den Messereinsatz nur an der Kunststoffhalterung an, um



sich nicht an den Klingen zu verletzen. Die Klingen sind sehr scharf. Niemals mit bloßen Händen auf die Klingen greifen!

6. Der Messereinsatz ist mit einem Silikondichtungsring versehen, der lose auf der Fassung des Messereinsatzes aufliegt. Nehmen Sie den Silikondichtungsring zur Reinigung von der Kunststoffhalterung des Messereinsatzes (siehe Abb. E) ab.



7. Spülen Sie die abgebauten Teile mit einem Schwamm und warmer Spülmittellösung ab und trocknen Sie die Teile. Achten Sie dabei darauf, sich nicht an den Schneiden des Messers zu verletzen. Verwenden Sie dafür keine Drahtwolle, Scheuermittel oder ähnliche harte Reinigungshilfen.

Den Glasbehälter zusammensetzen

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

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



2. Nehmen Sie den Messereinsatz in die rechte Hand und den Glasbehälter halten Sie am Griff mit Ihrer linken Hand (siehe Abb. G).

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



Setzen Sie den Messereinsatz so in den Behälterboden, dass die Klingen in den Glasbehälter zeigt. Achten Sie darauf, dass der Silikondichtungsring beim Einsetzen nicht verrutscht oder in den Behälter fällt.

Hinweis: Die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes hat vier kleine Führungszapfen, die in die entsprechenden Aussparungen am Behälterboden passen. Die Kunststoffhalterung sitzt erst richtig, wenn Sie gerade auf dem Behälterboden aufliegt und sich gegen den Uhrzeiger drehen lässt.



Drehen Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes gegen den Uhrzeigersinn, um den Behälterboden zu verriegeln (siehe Abb. H).

Wichtig: Achten Sie immer darauf, dass der Glasbehälter sicher und fest auf die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes aufgeschraubt ist.

Wichtig: Der Glasbehälter muss auf dem Silikondichtungsring sicher aufliegen und dicht schließen. Schrauben Sie die Kunststoffhalterung des Messereinsatzes nicht mit Gewalt fest, um das Gerät nicht zu beschädigen.

Achtung: Setzen Sie den Glasbehälter niemals ohne den Messereinsatz auf den Motorsockel. Ohne den Messereinsatz ist der Boden des Glasbehälters offen. Wenn der

Behälter so auf dem Motorsockel steht und Sie Flüssigkeit in den Glasbehälter geben, würde diese direkt in den Motorsockel laufen und könnte den Motor beschädigen.

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

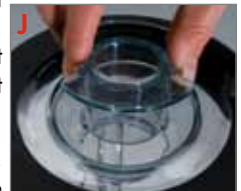
WARNUNG: Wenn Flüssigkeit in das Innere des Motorsockels eingedrungen ist, schließen Sie das Gerät nicht mehr an die Stromversorgung an, um eine Gefährdung durch Stromschlag oder Feuer und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall in einer Fachwerkstatt überprüfen.

3. Setzen Sie den Glasbehälter jetzt auf den Motorsockel. Die Mess-Skala sollte vorne liegen und der Griff nach rechts weisen (siehe Abb. I). Drehen Sie den Behälter beim Aufsetzen evtl. ein bisschen bis die Fassung am Motorsockel einrastet und der Glasbehälter sicher steht. Die Displayanzeige erscheint erst, wenn das Gerät an der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet wurde und der Netzstecker eingesteckt ist.



4. Setzen Sie den Nachfülldeckel in die Öffnung des Deckels.

Hinweis: Der Nachfülldeckel hat zwei kleine Führungszapfen, die in die entsprechenden Aussparungen an der Nachfüllöffnung im Deckel passen. Drehen Sie den Nachfülldeckel nach dem Einsetzen $\frac{1}{4}$ Umdrehung im Uhrzeigersinn (siehe Abb. J). Der Nachfülldeckel sitzt erst richtig, wenn er mit einem »Klick« eingerrastet ist und sich nicht mehr anheben lässt.



5. Füllen Sie den Glasbehälter mit den gewünschten Lebensmitteln, setzen Sie den Deckel auf den Glasbehälter und wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe mit der Sie die Zutaten verarbeiten wollen.

Achtung: Achten Sie beim Aufsetzen des Glasbehälters immer darauf, dass der Motorsockel ausgeschaltet ist um Verletzungen zu vermeiden.

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

MIT DEM GERÄT ARBEITEN

Vor der ersten Verwendung

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

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

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

Achtung: Der Deckel, Nachfülldeckel und Messereinsatz sind nicht Spülmaschinen geeignet. Wenn Sie den Glasbehälter in der Spülmaschine reinigen achten Sie darauf, dass Sie den Messereinsatz und den Deckel mit Nachfülldeckel vorher vom Glasbehälter abgenommen haben, damit diese nicht in die Spülmaschine gelangen.

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

Tipps für die Zubereitung

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. Niemals Flüssigkeiten unter oder auf den Motorsockel laufen lassen. Sollten Flüssigkeiten in den Motorsockel eingedrungen sein, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

WARNUNG: Halten Sie niemals Ihre Hände oder Fremdkörper (Beispiel: Kochbesteck) in den Glasbehälter, wenn der Glasbehälter auf dem Motorsockel steht. Schalten Sie immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind), warten Sie, bis das Messer still steht und nehmen Sie dann den Glasbehälter vom Motorsockel herunter, bevor Sie den Deckel abnehmen, um den Inhalt zu prüfen oder die Nahrungsmittel im Glasbehälter nach unten zu schieben. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz, Gummi oder Kunststoff. Wenden Sie keine Gewalt an, wenn Sie die Nahrungsmittel im Glasbehälter nach unten schieben oder Zutaten lösen, die sich im Bereich der Messer verkeilt haben. Metalllöffel oder ähnliche Küchenhelfer könnten die Klingen oder den Glasbehälter beschädigen.

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

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

- Nehmen Sie langsame Geschwindigkeitsstufen (1 - 3, CHOP und BLEND) für Getränke, Cocktails und flüssigere Mischungen wie Mayonnaise, Dressings, Marinaden und andere Nahrungsmittel die kurz gemixt werden müssen, bis alle Zutaten verbunden sind (wie z. B. flüssiger Teig).
- Nehmen Sie schnelle Geschwindigkeitsstufen (4 - 5, PUREE und LIQUIFY) zum Pürieren von Suppen und um Flüssigkeiten schaumig zu schlagen.
- Mit der Pulse-Taste verarbeiten Sie Nahrungsmittel, die nur kurz kräftig bearbeitet werden sollen, wie beim Zerkleinern von Nüssen.
- Die Ice-Crush Taste dient zum Zerkleinern von Eis zu feinem Eis-Schnee. Sie können maximal bis zu 250 g (ein Standard Eiswürfelbehälter) zur Zeit crushen.
- Mit der Smoothie-Taste mixen Sie Drinks mit flüssigeren sowie festeren Zutaten.
- Schneiden Sie feste Nahrungsmittel (Gemüse, Obst, Käse, gegartes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte) in etwa 2 cm große Stücke um ein gleichmäßiges Mixresultat zu erzielen.

Wichtig: Überlasten Sie den Motor nicht mit zu harten oder zu großen Zutaten. Schalten Sie den Mixer aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind), wenn der Motor stecken bleibt, um eine Überhitzung zu vermeiden (siehe ›Störungen beseitigen‹).

- Wenn Sie mit warmen Nahrungsmitteln arbeiten, füllen Sie zunächst höchstens 2 Tassen in den Glasbehälter. Nachdem der Mixvorgang gestartet wurde und eine Zeit lang lief, können Sie bei Bedarf weitere 1,5 Tassen warmer Zutaten langsam über die Nachfüllöffnung im Deckel hinzugeben.
- Wenn Sie festere Zutaten wie z. B. Püree verarbeiten wollen arbeitet der Mixer effizienter, wenn der Glasbehälter nur $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ gefüllt ist.
- Geben Sie flüssige Zutaten immer zuerst in den Mixer, sofern dies im Rezept nicht anders angegeben ist.
- Wenn Sie dickflüssige oder trockene Nahrungsmittel verarbeiten, müssen Sie eventuell zwischendurch die Nahrungsmittel im Glasbehälter nach unten schieben oder Zutaten lösen, die sich im Bereich der Messer verkeilt haben.
- Verarbeiten Sie die Zutaten nur wenige Sekunden lang. Es ist besser, die Beschaffenheit des Produkts zwischendurch zu prüfen, als ein zu feines, eventuell matschiges Produkt zu erhalten. Durch die unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen (1-5), der Ice-Crush Taste, Pulse-Taste (Intervall-Taste) und der Smoothie-Taste können Sie verschiedenste Zutaten leicht, vielseitig und rasch zubereiten.
- Schwere Ladungen sollten Sie nicht länger als 30 Sekunden verarbeiten.
- Für Anwendungen wie das Herstellen von z. B. Mayonnaise, Dressing etc. sollten Sie den Mixer nicht länger als 1 Minute ohne Unterbrechung laufen lassen.
- Achten Sie stets darauf, dass der Deckel des Glasbehälter sicher verschlossen ist bevor Sie das Gerät einschalten. Um während eines Mixvorgangs weitere Zutaten hinzu zu geben, öffnen Sie den Nachfülldeckel im Deckel und füllen Sie Zutaten durch die Nachfüllöffnung.
- Überfüllen Sie den Glasbehälter nicht. Die maximale Füllhöhe liegt bei 1,5 Litern und sollte nicht überschritten werden da der Motor sonst langsamer werden oder stehen bleiben kann. In diesem Fall schalten Sie das Gerät aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind) und nehmen einen Teil der

Nahrungsmittel aus dem Glasbehälter bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

- Der Mixer ist nur zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln gedacht. Geben Sie niemals irgendwelche Fremdkörper in den Glasbehälter.
- Benutzen Sie den Glasbehälter nicht um Lebensmittel darin aufzubewahren.
- Der Mixer kann weder schweren Teig, noch Kartoffeln zu Mus verarbeiten.
- Nehmen Sie niemals den Glasbehälter vom Motorsockel, solange der Motor läuft. Schalten Sie immer zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind.), warten Sie, bis das Messer still steht und nehmen Sie dann den Glasbehälter vom Motorsockel herunter.
- Füllen Sie niemals kochende Nahrungsmittel in den Glasbehälter. Warten Sie einen Moment bis die Nahrungsmittel ein wenig abgekühlt sind bevor Sie diese im Mixer verarbeiten.

Geschwindigkeitsstufen

Mit den verschiedenen Geschwindigkeitsstufen des Mixers können Sie die Beschaffenheit der Zutaten beeinflussen. Die Tasten sind entsprechend gekennzeichnet. Einige Vorschläge zum Gebrauch der einzelnen Geschwindigkeitsstufen finden Sie in folgender Tabelle.

Pulse	Intervallbetrieb: Ideal zum Zerkleinern von Nüssen, Mandeln usw. Für grobes Hacken auch von Fleisch.
Ice-Crush	Zum Crushen von Eis
Smoothie	Zum Herstellen von Milch-Shakes, Frucht-Shakes und Frappés
1 MIX	Zum Verrühren von Milchpulver, fertigen Säften und Gelatine. Zur Vorbereitung von Eiern für Omelettes.
2 CHOP	Zum Mahlen von harten und festen Körnern, wie Bohnen, Kaffee, Kichererbsen, von Zucker zu Puderzucker etc. Zum Herstellen von Hack.
3 BLEND	Zur Vorbereitung von Shakes, Joghurt, Eiscreme.
4 LIQUIFY	Zum Vermengen von festeren Zutaten.
5 PUREE	Diese höchste Geschwindigkeitsstufe ist zum Vermengen von Zutaten. Für Zwiebeln, dicke Soßen usw. - bringt Soßen nicht zum schäumen. Gut geeignet zum Pürieren von härterem Obst und Gemüse.

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

Der Intervallbetrieb: Die Pulse-Taste ist eine Kontaktaste die den Motor nur solange in Betrieb hält, wie Sie die Taste gedrückt halten.

Die Timerfunktion: Die Ice-Crush Taste sowie die Smoothie-Taste besitzen eine vorprogrammierte Timerfunktion. Beim Drücken der Taste zählt der Timer rückwärts bis auf Null zurück und schaltet den Motor dann von allein aus. Der Timer der Ice-Crush Taste läuft 60 Sekunden und der von der Smoothie-Taste 60 Sekunden.

Der Mixbetrieb: Die 5 Geschwindigkeitsstufen sind für den Dauerbetrieb ausgelegt und betreiben den Motor solange bis Sie die Ein-/Aus-Taste betätigen, maximal allerdings 2 Minuten.

Hinweis: Das Gerät besitzt eine Sicherheitsfunktion und schaltet sich nach 2 Minuten Dauerbetrieb selbstständig aus und stellt sich in den betriebsbereiten Modus

Anwendungsbeispiele:

Nahrung	Vorbereitung & Verwendung	Menge	Funktionstaste	Zeit
Mayonnaise	Mixen von Eigelb und Essig, Zugeben von Öl Verwendung: Dressing	125 g	1 / MIX	60 Sekunden
Schlagsahne	Zugeben von Zucker oder Vanille wenn gewünscht Verwendung: Garnierung	200 g	1 / MIX	60 Sekunden
mageres Fleisch/ Geflügel	Entfernen von Sehnen und Fett, Schneiden in 2 cm große Stücke Verwendung: Hack	250 g	2 / CHOP	10-20 Sekunden
Fisch/ Meeresfrüchte	Entfernen von Haut und Gräten, Schneiden in 2 cm große Stücke Verwendung: gehackter Fisch	300 g	2 / CHOP	10-15 Sekunden
rohes Gemüse	Schälen und in 1,5-2 cm große Stücke schneiden Verwendung: Füllungen, Püree, Suppen	200 g	2 / CHOP	10-30 Sekunden
Nüsse	Entfernen der Schale, Verwendung: Kuchen, Garnierung, Pasten	200 g	2 / CHOP	10-30 Sekunden
Brot und Kekskrümel / Paniermehl	Schneiden in 2 cm große Stücke Zerkleinern der Kekse Verwendung: Käsekuchen, Panieren	100 g	2 / CHOP	10-30 Sekunden
Kräuter und Gewürze	Ganz oder halbiert, Verwendung: Pasten, Saucen	1 Tasse	2 / CHOP	20-30 Sekunden
Smoothie	Milch, frische Früchte, Joghurt, Eiscreme Verwendung: Milch-Shakes, Frappés, Frucht- Shakes	max. 800 ml	Smoothie / oder 3 / BLEND	60 Sekunden
frische Früchte	Ganze oder zerschnittene Beeren, Verwendung: Dessert-Saucen	250 g	2 / CHOP	30 Sekunden
getrocknete Früchte	Zerkleinerte trockene Früchte Verwendung: gehackte Früchte	300 g	2 / CHOP	30 Sekunden
Eis	Eis crushen Verwendung: gemischte Getränke, Cocktails	250 g	Ice-Crush Taste	60 Sekunden

Gebrauchshinweise

- Ihr Mixer arbeitet schnell und zuverlässig, wenn Sie feste Lebensmittel nach und nach in kleinen Portionen in den Glasbehälter geben.
- Ihr Mixer arbeitet in Sekundenschnelle. Vermeiden Sie es, die Lebensmittel länger als nötig zu verarbeiten.
- Schließen Sie immer den Deckel vor dem Einschalten, damit die Lebensmittel nicht aus dem Glasbehälter herausspritzen.

- Während des Mixvorgangs können weitere Zutaten durch die Nachfüllöffnung zugegeben werden. Halten Sie dabei niemals Hände oder Gesicht über die Öffnung.
- Wenn der Motor bei einer Geschwindigkeitsstufe schwer läuft (Motorgeräusch ändert sich), dann wählen Sie die nächsthöhere Geschwindigkeitsstufe.
- Reinigen Sie den Glasbehälter und das Messer unmittelbar nach jedem Gebrauch.

Wenn die Zutaten während des Mixvorgangs an den Wänden des Glasbehälter kleben, schalten Sie das Gerät zuerst aus und nehmen Sie den Glasbehälter vom Motorsockel. Nehmen Sie den Deckel jetzt ab und schieben Sie die Zutaten mit einem kleinen Gummischaber vorsichtig zu den Messern am Boden des Glasbehälters.

Achtung: Beim Mixen heißer Flüssigkeiten den kleinen Nachfülldeckel entfernen und die Öffnung mit einem Geschirrhandtuch abdecken, damit der entstehende Überdruck/Dampf entweichen kann.

Bedienung

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

Die Displayanzeige ›00‹ erscheint erst, wenn das Gerät an der Ein-/Aus-Taste eingeschaltet wurde und der Netzstecker eingesteckt ist. Im Display wird die Laufdauer des Motors eingeblendet bzw. es erscheint die voreingestellte Timeranzeige.

1. Wenn der Glasbehälter richtig zusammengesetzt ist und richtig auf dem Motorsockel eingerastet ist (siehe ›Den Glasbehälter zusammensetzen‹), füllen Sie die Zutaten in den Glasbehälter. Achten Sie darauf die maximale Füllhöhe (1,5 Liter) nicht zu überschreiten.

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

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

Hinweis: Der Deckel ist so konstruiert, dass er sich sicher und fest auf den Glasbehälter setzen lässt und nicht verrutschen kann. Mit Hilfe des Rings lässt sich der Deckel leicht wieder öffnen.

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

WARNUNG: Niemals bei eingeschalteter Geschwindigkeitsstufe den Glasbehälter herunter nehmen, den Deckel abnehmen oder Kochlöffel oder andere Fremdkörper in den Glasbehälter stecken und/oder in den Glasbehälter greifen. Schalten Sie unbedingt zuerst aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind) und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Nehmen Sie danach den Glasbehälter vom Motorsockel herunter, bevor Sie in den Glasbehälter greifen oder mit Kochbesteck oder ähnlichen Gegenständen im Glasbehälter arbeiten.

WARNUNG: Wenn Sie heiße Zutaten verarbeiten, dann achten Sie bitte darauf, sich nicht am Glasbehälter oder Deckel zu verbrennen oder am Dampf oder herausströmenden

Flüssigkeiten zu verbrühen. Legen Sie eventuell ein Küchentuch über den Deckel, um sich vor Spritzern und Dampf zu schützen.

Wichtig: Achten Sie darauf, dass der Glasbehälter auf dem Motorsockel richtig eingerastet ist und sicher steht. Der Motor lässt sich nicht einschalten, wenn der Behälter NICHT auf dem Motorsockel steht obwohl die Anzeige im Display bei eingeschaltetem Gerät leuchtet.

3. Halten Sie eine Hand auf den Deckel und schalten Sie das Gerät an der Ein-/Aus-Taste ein. Die Ein-/Aus-Taste blinkt rot und im Display erscheint ›00‹.

4. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe 1-5, die Ice-Crush Taste, Smoothie-Taste oder nutzen Sie die Intervall-Taste (Pulse). Die Ein-/Aus-Taste leuchtet jetzt konstant rot, die Stop-Taste blinkt rot und die ausgewählte Geschwindigkeits-Taste leuchtet konstant blau. Der Motor beginnt zu arbeiten. Im Display sehen Sie die Laufzeit. Bei den Geschwindigkeitsstufen 1-5 zählt die Zeit aufwärts und bei der Ice-Crush Taste sowie der Smoothie-Taste zählt der vorprogrammierte Timer rückwärts.

Hinweis: Sie können von einer Geschwindigkeitsstufe zu jeder beliebigen anderen wechseln und die Laufzeit zählt weiter aufwärts. Die ausgewählte Taste leuchtet dann blau und die vorherige Taste erlischt.

Wechseln Sie von einer Geschwindigkeitsstufe zu einer vorprogrammierten Timerfunktion (SMOOTHIE oder ICE-CRUSH-Taste) erlischt die bereits angezeigte Laufzeit und die voreingestellte Timeranzeige erscheint und beginnt rückwärts herunter zu zählen.

Wichtig: Die maximale Menge zum Verarbeiten von Eis liegt bei 250 g Eiswürfel. Drücken Sie die Taste mehrfach und das so lange bis das Eis die gewünschte Konsistenz hat.

Hinweis: Die Pulse-Taste ist eine Kontakt-Taste und sollte in kurzen Impulsen betätigt werden. Der Motor arbeitet in Sekunden Schritten für den Moment in dem die Taste heruntergedrückt wird.

Achtung: Sollte der Motor ungewollt stocken oder ungewöhnlich langsam arbeiten, dann schalten Sie sofort aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind). Andernfalls könnte sich der Motor überhitzen. Beachten Sie unbedingt die Hinweise (›Störungen beseitigen‹).

5. Schalten Sie nach wenigen Sekunden aus oder in den betriebsbereiten Modus (die Ein-/Aus-Taste blinkt und das Display zeigt ›00‹). Um das Gerät in den betriebsbereiten Modus zu schalten gibt es mehrere Möglichkeiten. Sie können entweder die Stop-Taste betätigen oder die ausgewählte, leuchtende Geschwindigkeitsstufe erneut drücken. In beiden Fällen erlischt die ausgewählte Geschwindigkeits-Taste, die Stop-Taste hört auf zu blinken und die Ein-/Aus-Taste blinkt rot. Um das Gerät aus zu schalten drücken Sie jetzt die Ein-/Aus-Taste.

Wichtig: Das Gerät besitzt eine Sicherheitsfunktion und schaltet sich nach 2 Minuten Dauerbetrieb selbstständig aus und stellt sich in den betriebsbereiten Modus.

5. Sobald das Messer steht, fassen Sie den Glasbehälter am Griff und nehmen Sie den Glasbehälter vom Motorsockel herunter. Nehmen Sie den Deckel ab, um das Produkt zu prüfen oder feste oder zähflüssige Zutaten mit einem Kochlöffel aus Kunststoff vorsichtig nach unten zuschieben. Wenn Sie weitere Zutaten zugeben wollen, dann nehmen Sie den Nachfülldeckel aus dem Deckel des Glasbehälters. Dazu drehen Sie den Nachfülldeckel zuerst gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie ihn dann nach oben heraus. Geben Sie die Zutaten durch die Öffnung und setzen Sie den Nachfülldeckel danach wieder ein.

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

6. Wenn das Produkt die gewünschte Beschaffenheit hat, dann schalten Sie das Gerät aus (Ein-/Aus-Taste drücken) und nehmen Sie den Glasbehälter vom Motorsockel. Nehmen Sie danach den Deckel vom Glasbehälter. Flüssige Produkte - vom Getränk bis zu zähflüssigem Teig - können Sie oben aus dem Glasbehälter ausgießen.

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

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

WARNUNG: Tragen Sie geeignete Handschuhe, wenn Sie mit heißen Flüssigkeiten gearbeitet haben. Achten Sie darauf, sich nicht am Glasbehälter zu verbrennen oder an herausgespritzten oder überlaufenden Flüssigkeiten oder Dampf zu verbrühen.

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

Den Glasbehälter reinigen

1. Leeren Sie den Glasbehälter vollständig aus und spülen Sie lose anhaftende Nahrungsmittel mit klarem Wasser aus.

2. Setzen Sie den Glasbehälter im Anschluss wieder auf den Motorsockel und achten Sie darauf, dass der Behälter richtig eingerastet ist.

3. Füllen Sie danach warme Spülmittellösung in den Glasbehälter. Das Messer muss mit der Lösung bedeckt sein. Verschließen Sie den Glasbehälter mit dem Deckel, schalten Sie das Gerät ein (Geschwindigkeitsstufe: 5) und lassen Sie es einige Sekunden lang arbeiten.

4. Schalten Sie aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind). Warten Sie bis das Messer steht und nehmen Sie den Glasbehälter vom Motorsockel.

5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

6. Nehmen Sie den Deckel vom Glasbehälter und gießen Sie die Spülmittellösung aus. Anhaftende Rückstände an den Wänden des Glasbehälters 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 Glasbehälter jetzt bereits hygienisch sauber sein. Sollten allerdings noch Nahrungsmittelreste auf dem Messereinsatz im Glasbehälter anhaften,

dann trennen Sie den Glasbehälter von der Fassung und dem Messereinsatz und reinigen die Bauteile einzeln (siehe »Den Glasbehälter zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen«).

7. Spülen Sie Deckel und Nachfülldeckel mit warmer Spülmittellösung.

8. Spülen Sie Glasbehälter, Deckel und Nachfülldeckel danach mit klarem Wasser aus, trocknen Sie die Teile mit einem Geschirrtuch vorsichtig ab und lassen Sie sie an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort an der Luft trocknen.

Hinweis: Der Glasbehälter ist Spülmaschinen geeignet.

Achtung: Der Deckel, Nachfülldeckel und Messereinsatz sind nicht Spülmaschinen geeignet. Wenn Sie den Glasbehälter in der Spülmaschine reinigen achten Sie darauf, dass Sie den Messereinsatz und den Deckel mit Nachfülldeckel vorher vom Glasbehälter abgenommen haben, damit diese nicht in die Spülmaschine gelangen.

Den Glasbehälter zerlegen und hartnäckige Rückstände entfernen

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

1. Nehmen Sie den Glasbehälter vom Motorsockel und halten Sie den Glasbehälter über eine ausreichend große Schale. Lösen Sie die Fassung des Messereinsatzes vom Behälterboden. Drehen Sie die Fassung dazu $\frac{1}{4}$ Umdrehung im Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Messereinsatz vom Behälterboden.

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

2. Spülen Sie alle Einzelteile (Messereinsatz, Dichtungsring und Glasbehälter) in warmer Spülmittellösung. Festsitzende Nahrungsmittelreste auf den Einzelteilen weichen Sie am besten einige Minuten ein und beseitigen sie dann mit einer kleinen Kunststoffbürste oder einem Spülschwamm. Achten Sie dabei unbedingt darauf, sich an den Klingen nicht zu schneiden und den Dichtungsring und Messereinsatz nicht zu zerkratzen. Wenn sich der Dichtungsring nicht reinigen lässt oder dieser porös ist, dann muss der Dichtungsring ersetzt werden.

3. Spülen Sie den Messereinsatz, Dichtungsring und den Glasbehälter mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile danach mit einem sauberen Tuch vorsichtig ab. Lassen Sie die Bauteile (besonders Messereinsatz und Glasbehälter) an einer geschützten und für kleine Kinder unzugänglichen Stelle an der Luft trocknen. Setzen Sie die Teile nach dem Trocknen wieder zusammen (siehe »Den Glasbehälter zusammensetzen«).

Den Motorsockel reinigen

WARNUNG: Niemals den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen.

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

1. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie den Motorsockel reinigen.

2. Wischen Sie den Motorsockel danach mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

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

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

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

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

AUFBEWAHRUNG

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

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

STÖRUNGEN BESEITIGEN

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

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

Störung	Beseitigung
Der Motor lässt sich nicht starten oder die Messer rotieren nicht.	Prüfen Sie ob das Netzkabel angeschlossen ist und das Gerät eingeschaltet ist. Prüfen Sie ob der Glasbehälter mit Deckel richtig eingerastet ist auf dem Motorsockel. Prüfen Sie ob die Ein-/Aus-Taste und die gewählte Geschwindigkeitstaste/Timerfunktionstaste leuchten. Drücken Sie immer nur eine Geschwindigkeitstaste/Timerfunktionstaste zur Zeit.
Der Motor läuft stockend oder zu langsam.	Schalten Sie auf eine höhere Geschwindigkeitsstufe. Gießen Sie eventuell einen Teil der Zutaten aus dem Glasbehälter aus. Zerstoßen Sie feste Zutaten (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade) außerhalb des Mixers.
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen oder lässt sich nicht mehr einschalten.	Schalten Sie sofort AUS (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind!), wenn der Motor unerwartet anhält oder stecken bleibt, um eine Überhitzung zu vermeiden. Überprüfen Sie dann folgende Punkte: <ul style="list-style-type: none"> – Der Motor schaltet sich automatisch nach 2 Minuten aus um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie 1 Minute bis Sie wie gewohnt weiterarbeiten. – Nehmen Sie den Glasbehälter vom Motorsockel und beseitigen Sie vorsichtig mit einem Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff festsitzende Nahrungsmittelstücke im Bereich des Messers. Wenden Sie dabei keine Gewalt an, um das Messer nicht zu beschädigen. – Zerkleinern Sie harte Zutaten (Beispiel: Nüsse, harte Schokolade) außerhalb des Mixers. Nehmen Sie eventuell einen Teil der Zutaten aus dem Glasbehälter und versuchen Sie es danach noch einmal mit einer höheren Geschwindigkeitsstufe. – ACHTUNG: Überlasten Sie nicht den Motor mit zu harten oder zu großen Zutaten. Überfüllen Sie nicht den Glasbehälter. Verarbeiten Sie feste Zutaten eventuell in mehreren Arbeitsgängen. Der Mixer ist nicht zum Verarbeiten von Knochen oder Nüssen mit Schale oder für zu harte Zutaten geeignet.
Der Boden des Glasbehälters lockert sich während der Arbeit; Flüssigkeit tritt aus.	Schalten Sie sofort aus (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind!) und ziehen Sie den Netzstecker. Leeren Sie den Glasbehälter sofort aus. Reinigen und trocknen Sie den Motorsockel. Wenn Flüssigkeit in den Motorsockel oder in die Luftschlitze am Boden des Motorsockels eingedrungen ist, lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
	Vergewissern Sie sich, dass der Glasbehälter nach der Anleitung (›Glasbehälter zusammensetzen‹) richtig und vollständig zusammengesetzt ist.
	TIPP: Prüfen Sie vor dem Einfüllen der Zutaten die Dichtigkeit des Glasbehälter mit etwas Wasser. Prüfen Sie den Dichtungsring und ersetzen Sie ggf. durch ein Originalersatzteil vom Hersteller.

Störung	Beseitigung
<p>Es gelingt Ihnen nicht, den Glasbehälter abzudichten; Flüssigkeit tritt am Boden des Glasbehälters aus.</p>	<p>Leeren Sie den Glasbehälter sofort aus. Zerlegen Sie den Glasbehälter und prüfen Sie die Einzelteile auf Verkrustungen oder Beschädigungen (Kratzer, Risse, Sprünge, Verformungen). Reinigen Sie gegebenenfalls die Bauteile.</p> <p>Ersetzen Sie beschädigte Bauteile durch Originalersatzteile des Herstellers (z.B. Dichtungsring). Setzen Sie den Glasbehälter nach der Anleitung wieder zusammen.</p> <p>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.</p>
<p>Die Fassung des Messereinsatzes lässt sich nicht abschrauben.</p>	<p>Achten Sie unbedingt darauf, die Fassung zum Abschrauben vom Glasbehälter im Uhrzeigersinn zu drehen.</p> <p>Schieben Sie die Hand durch den Griff des Glasbehälters, so dass der Griff hinter dem Handrücken liegt. Fassen Sie mit der anderen Hand an die Fassung des Messereinsatzes und drehen Sie dann die Fassung $\frac{1}{4}$ Umdrehung im Uhrzeigersinn.</p> <p>TIPP: Der Glasbehälter lässt sich eventuell etwas leichter abdichten und wieder zerlegen, wenn Sie den Dichtungsring vor dem Zusammenbau mit einem Tropfen Speiseöl einreiben.</p>
<p>Die Nahrung ist ungleichmäßig zerhackt.</p>	<p>Entweder es wurde zu viel Nahrung auf einmal verarbeitet oder die Nahrungsmittelstücke waren zu groß. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in kleinere Stücke gleicher Größe (nicht größer als 2 cm) und verarbeiten Sie kleinere Portionen zur Zeit.</p>
<p>Die Nahrung wird zu fein oder wässrig.</p>	<p>Die Nahrungsmittel wurden zu lange verarbeitet. Verarbeiten Sie die Nahrungsmittel kürzer oder in Impulsen mit der PULSE-Taste.</p>
<p>Die Nahrung bleibt am Messer haften.</p>	<p>Verarbeiten Sie nicht zu viel Nahrung auf einmal. Schalten Sie sofort AUS (Ein-/Aus-Taste drücken - das Gerät ist ausgeschaltet sobald alle Tasten sowie das Display erloschen sind!) und ziehen Sie den Netzstecker. Sobald die Messer still stehen, nehmen Sie den Deckel ab und leeren den Glasbehälter mit Hilfe eines kleinen Gummischabers aus.</p>

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

■ Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder 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 weitgehender 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 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: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. 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 Kostenvorschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll.

REZEPT-IDEEN



Dips, Saucen, Dressing, Curry-Pasten

Guacamole

Für 4 Personen

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

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit Nachos, Brobsticks oder rohen Gemüsesticks.

Pesto Dip

- 1 Tasse frische Basilikumblätter
- 1 Zehe Knoblauch, geschält und fein geschnitten
- 40 ml Zitronensaft
- 60 g Pinienkerne
- ½ Tasse Oliven Öl
- ½ Tasse Cottage Cheese (körniger Frischkäse)
- 60 g frischer Parmesankäse, gerieben

Geben Sie alle Zutaten in den Glasbehälter und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit geröstetem Fladenbrot.

Ricotta und Oliven Dip

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

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP.

Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip gekühlt mit rohen Gemüsesticks.

Geräucherte Lachs Pastete

- 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 125 g Frischkäse
- 100 g geräucherter Fisch ohne Haut und Gräten (Lachs, Forelle oder Makrele)
- 2 Teelöffel Sahneemerrrettich
- 1 Teelöffel frische Petersilie
- weißer Pfeffer zum Abschmecken

Geben Sie die Zitronenschale, Zitronensaft und den Frischkäse in den Glasbehälter. Mit der Pulse-Taste bearbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Schieben Sie im Anschluss die Zutaten mit Hilfe eines kleinen Gummischabers von den Seiten des Glasbehälters nach unten. Geben Sie den Fisch, Sahneemerrrettich, Petersilie und Pfeffer dazu und verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Schieben Sie die Zutaten im Anschluss wieder mit dem Gummischaber von den Seiten des Glasbehälters nach unten. Mit der Pulse-Taste verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Richten Sie die fertige Pastete mit einem Löffel auf einem Servierteller an, glätten Sie die Oberfläche und decken die Pastete mit Frischhaltefolie ab. Stellen Sie die Pastete kühl. Servieren Sie die Pastete zu Kräckern oder Toastbrot.

Mayonnaise

- 2 Eigelb
- 1 Teelöffel Senfkörner
- 1 Esslöffel Essig
- Salz und weißen Pfeffer zum Abschmecken
- 125 ml Pflanzenöl

Geben Sie die Eigelbe, Senf, Essig, Salz und Pfeffer in den Glasbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 10-15 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 1/MIX bis die Zutaten cremig und luftig aufgeschlagen sind. Während der Mixer weiter arbeitet geben Sie langsam das Pflanzenöl durch die Nachfüllöffnung des Deckels. Verarbeiten

Sie die Zutaten auf Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND bis das Gemisch fester wird. Dies dauert ca. 1 Minute.

Mayonnaise Variationen:

Himbeere: ersetzen Sie 1 Esslöffel Essig mit 1 Esslöffel Himbeer-Essig

Knoblauch: Geben Sie 2 Knoblauchzehen, geschält und fein geschnitten zur Eigelbmischung

Kräuter: Geben Sie ½ Tasse frische gehackte Kräuter (wie z.B. Basilikum, Petersilie, Thymian oder Schnittlauch) zur fertigen Mayonnaise.

Avocado Dressing

- 1 Esslöffel Zitronensaft
- ½ Tasse Schmand
- 3 Esslöffel Sahne
- 2 Tropfen Tabasco Sauce
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Avocado, geschält, ohne Stein und klein geschnitten
- 1 Zehe Knoblauch, geschält und fein geschnitten

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie das Dressing zu Kartoffelsalat.

Kräuter Dressing

- ¾ Tasse gemischte frische Kräuter (Petersilie, Koriander, Minze, Schnittlauch, Rosmarin und Basilikum)
- 1 Zehe Knoblauch, geschält und fein geschnitten (bei Bedarf)
- 2 Esslöffel Oliven Öl
- 3 Esslöffel Balsamico Essig

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 1/MIX. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich vermengt haben. Servieren Sie das Dressing zu Lamm, Hühnerfleisch oder Fisch.

Cremige Zucchini-Sauce

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

Erwärmen Sie das Öl in einer mittelgroßen Pfanne und braten Sie die Zucchinischeiben und die Zwiebeln für ca. 4-5 Minuten oder bis sie gar sind. Stellen Sie die Pfanne zur Seite bis die Zutaten abgekühlt sind. Geben Sie die abgekühlten Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich vermengt haben und cremig sind. Geben Sie dieses Gemisch aus dem Glasbehälter zusammen mit den restlichen Zutaten zurück in die Pfanne. Erwärmen Sie die Zutaten bei leichter Hitze solange bis sie anfangen zu köcheln. Servieren Sie die Sauce sofort warm zu gekochten Nudeln.

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

Würzige Pfirsich Sauce

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

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie die Sauce zu Hähnchenfleisch oder Schwein.

Satay Sauce

- 2 Zehen Knoblauch, geschält
- 1 kleine Zwiebel, geschält und geviertelt

- 2 Teelöffel Erdnussöl
- ½ Tasse geröstete Erdnüsse
- 1 kleine Chili, halbiert und ohne Kerne
- 165 ml Wasser
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel dunkle Soja Sauce
- 2 Esslöffel Kokosnussmilch
- 1 Teelöffel brauner Zucker

Geben Sie den Knoblauch und die Zwiebel in den Glasbehälter und betätigen Sie die Pulse-Taste so oft, bis die Zutaten fein geschnitten sind. Erwärmen Sie das Erdnussöl in einem Topf und braten Sie den Knoblauch und die Zwiebeln darin solange, bis diese leicht gebräunt sind. Die übrigen Zutaten füllen Sie jetzt in den Glasbehälter und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Geben Sie diese Mischung im Anschluss zum Knoblauch-Zwiebelgemisch in den Topf und erwärmen Sie alle Zutaten. Servieren Sie die Sauce sofort warm oder bewahren Sie die Sauce abgedeckt im Kühlschrank auf.

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

Grüne Thai Curry-Paste

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

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie eine cremige Paste erhalten haben.

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

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

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

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

Malaysische Curry-Paste

- ½ Tasse Koriander Samen
- 1 Esslöffel Cumin (Kreuzkümmel) Samen
- 2 Teelöffel Fenchel Samen
- ¼ Tasse getrocknete Chilis, in Stückchen
- 6 Zehen Knoblauch, geschält
- 4 Teelöffel frischer geriebener Ingwer
- 5 Kemirinusse, gehackt
- 2 Esslöffel getrocknete Kokosnuss
- 3 Teelöffel Blachan (Garnelen Paste)
- 2 Teelöffel Tamarinde Paste
- 2 Teelöffel gemahlenes Kurkuma
- 4 Stangen Zitronengras, in feine Scheiben geschnitten
- 400 ml Öl

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie eine cremige Paste erhalten haben.

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

TIPP: Kemirinusse, Blachan und Tamarinde Paste gibt es in Asialäden.

TIPP: Statt Kemirinusse können Sie auch Erdnüsse oder Macadamianüsse nehmen.

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

Vorspeisen

Nachos

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

Avocado Garnierung

- 1 große Avocado, geschält, ohne Stein und klein geschnitten
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- ½ Tasse Schmand
- 2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
- 2 Zehen Knoblauch, geschält und fein geschnitten
- 1 Teelöffel Chili

Schichten Sie Nachos und die Tomaten in einer feuerfesten Auflaufform und bedecken Sie die Schichten mit Käse. Schieben Sie die Auflaufform bei 200°C für 10-15 Minuten oder bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist in den Ofen. Für die Garnierung geben Sie die Avocado, Zitronensaft, Schmand, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Chili in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Löffeln Sie die Mischung auf die überbackenen Nachos und servieren Sie diese sofort.

Käsesticks mit Pesto

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

Pesto

- 1 Tasse frische Basilikumblätter
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 60 g Pinienkerne
- ½ Tasse Oliven Öl
- 60 g frischer Parmesankäse, gerieben
- Nehmen Sie ein Nudelholz und rollen

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

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

Für das Pesto geben Sie alle Pesto-Zutaten in den Glasbehälter und wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND bis alle Zutaten vermengt sind. Servieren Sie das Pesto zu den Käsesticks.

TIPP: Benutzen Sie Vollkornmehl oder Körnerbrot statt hellem Toastbrot.

Garnelen Toast

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

Schneiden Sie jede Scheibe Toast in 4 gleiche Streifen und legen Sie diese beiseite. Geben Sie die Garnelen, Soja Sauce, Maismehl, Schnittlauch und Ingwer in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese cremig sind.

Streichen Sie diese Mischung auf jeweils eine Seite der Toaststreifen. Darüber streichen Sie das Ei und im Anschluss besprenkeln Sie die Toaststreifen mit den Sesamkörnern.

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

Suppen

Wonton Suppe

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

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

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

In der Zwischenzeit kochen Sie in einem anderen Topf die Hühnerbrühe auf und köcheln diese dann auf niedrigerer Flamme

für 2-3 Minuten. Mit einer Schöpfkelle holen Sie die Wontonsäckchen aus dem kochendem Wasser. Geben Sie jeweils 4 Wontonsäckchen in einen von 4 Suppentellern und füllen Sie die Suppenteller mit der Hühnerbrühe auf. Garnieren Sie die fertigen Portionen mit den fein geschnittenen Charlotten.

Mais und Speck Suppe

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

Erwärmen Sie das Öl in einem großem Topf und geben Sie Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Cajun Gewürz hinein. Kochen Sie die Zutaten bei mittlerer Hitze und permanentem Rühren solange, bis die Zwiebeln gar sind. Geben Sie dann den Mais, Hühnerbrühe und Milch dazu. Kochen Sie die Zutaten auf und köcheln Sie die Suppe im Anschluss für ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme. Nach den 30 Minuten lassen Sie die Suppe abkühlen. In einer kleinen Pfanne braten Sie die Speckstreifen bis diese knusprig sind. Lassen Sie die Speckstreifen auf einem Küchentuch abtropfen. Geben Sie die Suppe (eingeteilt in 2 Portionen und NICHT alles auf einmal!) in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese cremig sind. Im Anschluss geben Sie die fertige Suppe zum Aufwärmen zurück in den Topf. Geben Sie die Sahne, Speckstreifen und Schnittlauch dazu. Servieren Sie die Suppe sofort warm.

Kürbis Suppe

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

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

Süß-pfeffrige Tomaten-Suppe

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

Erwärmen Sie das Öl in einem großem Topf, geben Sie Lauch und Knoblauch hinein und braten Sie beides bei mittlerer Hitze für ca. 2-3 Minuten an. Vermengen Sie in einer separaten Schüssel Tomaten,

Tomatenmark, Hühnerbrühen-Pulver, braunen Zucker, Lorbeerblatt, Thymian, Minze, Koriander, Nelken und Pfeffer. Geben Sie die Tomaten-Mischung in den Topf zum Lauch und Knoblauch und kochen Sie alle Zutaten auf. Köcheln Sie die Suppe bei mittlerer Hitze für ca. 20 Minuten oder bis sich die Flüssigkeit um 1/3 reduziert hat. Geben Sie die Suppe nachdem sie abgekühlt ist (eingeteilt in 2 Portionen und nicht alles auf einmal!) in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese cremig sind. Im Anschluss geben Sie die fertige Suppe zum Aufwärmen zurück in den Topf. Servieren Sie die Suppe sofort warm garniert mit Petersilie.

Salate

Garnelen Salat mit Himbeer-Dressing

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

Himbeer-Dressing

- 125 g frische oder aufgetaute Tiefkühl-Himbeeren
- 2 Esslöffel Balsamico Essig
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Teelöffel frische Minze, gehackt
- 1 Esslöffel Zucker

Richten Sie den Salatmix, Garnelen, Zuckerschoten, Orangen und Kiwi dekorativ auf Serviertellern an und stellen Sie die Teller bis zum Servieren kühl. Für das Dressing geben Sie die Himbeeren in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP und verarbeiten Sie die Himbeeren bis diese cremig sind. Geben Sie die Himbeersauce durch ein Sieb, um sie von den Kernen zu befreien, und vermengen Sie die Himbeersauce im Anschluss mit Essig, Öl, Minze und Zucker. Servieren Sie das Dressing über den angerichteten Salat.

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

Frischer Gemüse Salat mit Pepita-Dressing

- 2 Karotten, in feine Streifen geschnitten
- 1 Pastinake, in dünne Scheiben geschnitten
- 125 g grüne Bohnen, gekocht und in Streifen geschnitten
- 1 Rote Beete, gekocht und in Streifen geschnitten
- 1 roter Apfel, klein geschnitten und ohne Kerngehäuse
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel frischer Koriander, gehackt

Pepita-Dressing

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

Vermengen Sie Karotten, Pastinake, Bohnen, Rote Beete, Apfel, Zitronensaft und Koriander miteinander und geben Sie den Gemüsemix in eine Servierschüssel. Stellen Sie die Schüssel bis zum Servieren kühl. Für das Dressing geben Sie alle Dressing-Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 1/MIX und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Dressing zum Salat.

Eier Salat mit frischem Kräuter-Dressing

- 1 Bund Rucola Salat, gewaschen und geschnitten
- 6 hart gekochte Eier, geschält und geviertelt
- 2 Tomaten, geviertelt
- 1 Avocado, geschält, ohne Stein und in Streifen geschnitten
- 12 schwarze Oliven ohne Stein
- Frische Kräuter-Dressing
- 1 Tasse Sahne

- 2 Esslöffel frische Petersilie, gehackt
- 1 Esslöffel frische Basilikumblätter, gehackt
- 1 Esslöffel frischer Koriander, gehackt
- 2 Esslöffel Apfelsaft
- ¼ Teelöffel gemahlene Muskatnuss

Richten Sie den Rucola Salat, Eier, Tomaten, Avocadostreifen und Oliven dekorativ auf Serviertellern an und stellen Sie die Teller bis zum Servieren kühl. Für das Dressing geben Sie die Sahne, Petersilie, Basilikum, Koriander, Apfelsaft, Muskatnuss und Pfeffer (zum Abschmecken) in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Dressing über den angerichteten Salat.

Hauptgerichte

Thai Fisch Kuchen

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

Geben Sie Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chilis, Zitronengras, Zitronenblätter und Koriander in den Glasbehälter und betätigen Sie die Pulse-Taste so oft, bis die Zutaten fein geschnitten sind. Jetzt geben Sie den Fisch, Ei, Wasser und Fisch Sauce hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten mit Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND bis die Zutaten cremig sind. Geben Sie die fertige Fischmasse in eine Schüssel und rühren Sie mit einem Löffel die Bohnen hinein. Formen Sie mit der Fischmasse 24 kleine Fisch Kuchen. Erwärmen Sie das Öl in einer gro-

ßen Pfanne und geben Sie nach und nach die Fisch Kuchen in die Pfanne. Braten Sie die Fisch Kuchen solange, bis Sie goldbraun und gar sind (ca. 10 Minuten). Servieren Sie die Fisch Kuchen mit einer Gurken Sauce. Für die Sauce vermengen Sie $\frac{1}{3}$ Tasse warmen Honig mit 1 Esslöffel Zitronensaft und 1 Esslöffel fein geschnittene, geschälte Gurke.

Lamm Steaks mit Rosmarin-Parmesan-Kruste

4 Scheibenweißes Brot, ohne Rinde
 $\frac{1}{4}$ Tasse frischer geriebenen Parmesan Käse
 2 Teelöffel frisches Rosmarin
 4 Lammkeulen Steaks
 Mehl
 1 Ei, leicht geschlagen
 2 Esslöffel Öl
 60 g Butter
 1 Esslöffel Zitronensaft
 2 Esslöffel Kapern, abgetropft

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

Fischhappen mit Ei-Zitronen Sauce

500 g weißes grätenfreies Fischfilet, in Würfel geschnitten
 $\frac{3}{4}$ Tasse alte Brotkrumen
 2 Zehen Knoblauch, geschält
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kurkuma
 1 Esslöffel Paprikapulver
 1 Teelöffel gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
 1 Esslöffel frischer Koriander, gehackt
 1 Teelöffel frischer geriebener Ingwer
 1 Ei, leicht geschlagen
 3 Tassen Hühnerbrühe

Ei-Zitronen Sauce
 1 Ei
 1 Eigelb
 $\frac{1}{4}$ Tasse Zitronensaft

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

Lamm und Tabbouleh Pita Taschen

500 g Hack vom Lamm
 2 Eier, leicht geschlagen
 1 Tasse alte Brotkrumen
 1 Zwiebel, fein geschnitten
 2 Esslöffel frische Minze, gehackt
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel gemahlener Zimt
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel gemahlener Koriander

½ Teelöffel gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)
 1 kleine rote Chili, fein geschnitten
 2 Teelöffel Kurkuma
 ½ Teelöffel Garam Masala
 6 Pita Taschen
 ½ Tasse Naturjoghurt

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

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

Für das Tabbouleh geben Sie den Bulgur in eine Schüssel und bedecken Sie das Bulgur mit heißem Wasser. Lassen Sie den Bulgur für 30 Minuten quellen. Nach dem Quellen drücken Sie den Bulgur aus und geben es zusammen mit der Minze, Petersilie, Tomaten, Paprika, Öl, Zitronensaft und Knoblauch in den Glasbehälter. Betätigen Sie die Pulse-Taste so oft, bis die Zutaten fein gehackt sind. Geben Sie das Tabbouleh (die Bulgurmischung) in eine Schüssel und stellen Sie es kühl bis zum Anrichten.

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

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

Süßer Nachtisch

Gekühlter Käsekuchen

250 g süße Kekse, zerbrochen
 125 g Butter, geschmolzen
 250 g Frischkäse, Raumtemperatur
 400 g gesüßte Kondensmilch
 1/2 Tasse Sahne
 1 Esslöffel geriebene Zitronenschale
 1/3 Tasse Zitronensaft
 1 Schale Himbeeren, gewaschen

Geben Sie die Kekse in den Glasbehälter. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP und verarbeiten Sie die Kekse bis diese fein zerkrümelnd sind. Geben Sie die geschmolzene Butter hinzu und verarbeiten Sie beide Zutaten bis sie gut vermischt sind.

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

Geben Sie den Frischkäse, Kondensmilch, Sahne, Zitronenschale und Zitronensaft in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Gießen Sie die Frischkäsecreme über den Keksboden und stellen Sie den Käsekuchen abgedeckt für 24 Stunden kühl. Geben Sie die Himbeeren in den Glasbehälter und pürieren Sie diese. Bei Bedarf können Sie das Himbeermus noch mit Puderzucker süßen. Servieren Sie den Käsekuchen mit der Himbeer Sauce und geschlagener Sahne.

Crêpes mit gemischter Beeren Sauce

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

Geben Sie die Eier, Milch, Butter, Mehl und

Zucker in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

Lassen Sie den Teig ca. 1 Std. ruhen. Erwärmen Sie eine antihafbeschichtete Pfanne und geben Sie $\frac{1}{4}$ Tasse Teig in die Pfanne. Verteilen Sie den Teig gleichmäßig durch Schwenken der Pfanne. Garen Sie den Crêpe auf mittlerer Hitze ca. 1 Minute bis die Unterseite goldbraun ist. Geben Sie den Crêpe auf einen Teller. Wiederholen Sie dies mit dem restlichen Teig und stapeln Sie die Crêpes auf einem Teller. Legen Sie Butterbrotpapier zwischen die Crêpes und stellen Sie die Crêpes beiseite. Für die Beeren Sauce erwärmen Sie den Zucker mit dem Wasser in einem kleinem Topf bis der Zucker aufgelöst ist. Geben Sie jetzt die gemischten Beeren in das Zuckerwasser und kochen Sie die Beeren ein, bis diese weich sind. Lassen Sie den Beerenmix abkühlen und geben Sie ihn im Anschluss in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Falten Sie die Crêpes zu Vierteln und arrangieren Sie die gefalteten Crêpes in einer feuerfesten Auflaufform. Die Schichten sollten sich dabei überlappen. Gießen Sie die Beeren Sauce über die angerichteten Crêpes und stellen Sie die Auflaufform in den Ofen. Backen Sie die mit Sauce bedeckten Crêpes bei 200 Grad für 10-15 Minuten. Servieren Sie die Crêpes mit einer Kugel Vanille Eiscreme.

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

Cocktails

Margarita

60 ml Tequila
60 ml Cointreau
80 ml Limettensaft
12 Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder der Ice Crush Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese vermengt und das Eis gecrusht ist.

Sunset Cooler

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

Geben Sie alle Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Ice-Crush Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

TIPP: Sauternes ist ein süßer Dessert Wein.

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

Frozen Sangria

250 ml fruchtiger Rotwein, gekühlt
125 ml Cranberry- oder roter Weintraubensaft
125 ml Zitronen Sorbet
80 ml Orangen Konzentrat
 $\frac{1}{2}$ Tasse frische kernlose Weintrauben, gefroren
1 Tasse Dosen Pflaumen, abgetropft

Geben Sie alle Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Ice-Crush Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

Pina Colada

2 Esslöffel weißer Rum
2 Esslöffel Kokosnuss Sahne
2 Teelöffel Zucker
 $\frac{3}{4}$ Tasse ungesüßter Ananassaft
10 Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Ice-Crush Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie vermengt sind und das Eis gecrusht ist. Servieren Sie sofort.

Nichtalkoholische Getränke

Wild thing

- 1 Tasse Orangensaft, gekühlt
- 1 Schale Erdbeeren, ohne Strunk
- ½ Teelöffel geriebene Orangenschale, ungespritzt
- 1 Esslöffel Haferflocken
- 2 Esslöffel Wildbeeren oder anderen gefrorenen Fruchtjoghurt

Geben Sie alle Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Ice-Crush Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig und dickflüssig sind. Servieren Sie sofort.

Goldener Obstgarten

- 1 Tasse Apfelsaft
- ½ Tasse dicker Naturjoghurt
- 310 g Mandarinen (Dose), abgetropft
- 1 ½ Esslöffel Golden Sirup

Geben Sie alle Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND oder die Ice-Crush Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig und dickflüssig sind. Servieren Sie sofort.

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

Frucht Cocktail

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

Geben Sie alle Zutaten (außer dem Sodawasser und dem Maracujamark) in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Rühren Sie im Anschluss das Maracujamark und das Sodawasser unter und servieren Sie sofort in Cocktailgläsern.

Frappés, Smoothies und Milchshakes

Honigmelonen-Ananas Frappé

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

Geben Sie die Honigmelone, Ananas und das Eis in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Ice-Crush Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig und dickflüssig sind. Servieren Sie sofort garniert mit Minze.

Himbeer, Orangen und Maracuja Frappé

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

Geben Sie die Himbeeren, Orangen, Maracujamark und das Eis in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Ice-Crush Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig und gut vermengt sind. Bei Bedarf süßen Sie mit Honig oder Zucker.

Pfefferminztee und Zitruscreme

- 250 ml stark gebrühter Pfefferminztee, gekühlt
- 1 Tasse Zitronen oder Limonen Sorbet
- 1 ½ Tassen frische Orangen Segmente, leicht gefroren
- 1 Tasse frische Weintrauben, leicht gefroren

Geben Sie alle Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP oder die Ice-Crush Taste und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie sofort.

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

Bananen Smoothie

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

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

Erdnuss Smoothie

- 500 ml Milch
- 2 Esslöffel Eiscreme
- 2 Esslöffel cremige Erdnussbutter
- 1 Esslöffel Proteinpulver

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

Power Shake

- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Teelöffel Instant-Kaffee
- 2 Esslöffel kochendes Wasser
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Weizenkeime
- 500 ml Milch

Lösen Sie das Kakaopulver und den Instant-Kaffee im heißen Wasser auf. Vermengen Sie den Zucker, Ei, Weizenkeime und Milch. Gießen Sie alle Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/ BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Servieren Sie sofort.

Mango Smoothie

- 2 Mangos, geschält und geschnitten
- 1 1/2 Tassen Naturjoghurt
- 250 ml Orangensaft

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

Erdbeeren und Maracuja Milchshake

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

Geben Sie die Erdbeeren in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 2/ CHOP und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Geben Sie jetzt die Hälfte des Maracujamarks, Milch und 2 Löffel Eiscreme in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 3/ BLEND und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese dickflüssig und cremig sind. Gießen Sie den Drink in 2 Gläser und geben Sie die restliche Eiscreme und das restliche Maracujamark zusammen mit dem Erdbeermus in den Drink. Servieren Sie sofort.

Schokoladen Smoothie mit Karamell Sauce

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

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

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

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

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

Gerichte für Babys

Apfel und Karotte

- 1 Apfel, geschält und ohne Kerngehäuse
- 1 Karotten, geschält und klein geschnitten

Kochen Sie den Apfel und die Karotte in der Mikrowelle oder Dampfgaren Sie die Zutaten bis diese gar sind. Wenn die Zutaten abgekühlt sind, geben Sie die Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

Goldenes Püree

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

Kochen Sie die Süßkartoffel und den Squash in der Mikrowelle oder Dampfgaren Sie die Zutaten bis diese gar sind. Wenn die Zutaten abgekühlt sind, geben Sie die Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

Avocado und Birne

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

Geben Sie die Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie sofort.

Apfel und Bananen Pudding

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

Kochen Sie den Apfel bis dieser weich ist. Wenn der Apfel abgekühlt ist, geben Sie den Apfel und die Banane in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/

PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Vermengen Sie im Anschluss das Fruchtmus mit dem Pudding. Servieren Sie sofort.

Gerichte für Kleinkinder

Schneller Fisch

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

Geben Sie alle Zutaten in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie warm.

Cremiges Huhn mit Aprikosen

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

Geben Sie alle Zutaten (bis auf den Joghurt) in einen kleinen Topf und kochen Sie die Zutaten auf. Bei niedrigerer Flamme köcheln Sie die Zutaten für 10-12 Minuten, bis das Hühnerfleisch gar ist. Die abgekühlten Zutaten geben Sie in den Glasbehälter. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 5/PUREE und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Servieren Sie das Mus aufgewärmt.

Baby Müsli

- 1 Esslöffel Haferflocken
- 2 Esslöffel Flakes aus Reis (z.B. Special K von Kellogg's)
- 1 Teelöffel Rosinen
- ½ kleiner Apfel, geschält und geschnitten
- 4 Esslöffel fertig angerührtes Milchpulver

Geben Sie die Haferflocken, Reisflakes, Rosinen und den Apfel in den Glasbehälter. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2/CHOP bis die Zutaten klein gehackt sind und erwärmen Sie die Mischung mit dem fertig angerührten Milchpulver vor dem Servieren.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-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