

# Gastroback professionele staafmixer Advanced Pro

nr: 215-794



Art.nr. 40975 Design Staafmixer Advanced Pro

Bedieningshandleiding vóór gebruik absoluut lezen!  
Wijzigingen in model en accessoires voorbehouden!  
Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik!



Lees a.u.b. alle instructies en handleidingen die bij het apparaat worden meegeleverd, zorgvuldig en volledig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt en neem a.u.b. alle waarschuwingsinstructies in acht die in de bedieningshandleiding staan vermeld.

## Inhoudsopgave

Kennis maken met uw Design Staafmixer Advanced Pro	20
Belangrijke veiligheidsinstructies	21
Algemene veiligheidsinstructies	21
Belangrijke veiligheidsinstructies - elektriciteit	23
Mogelijke risico's door bewegende componenten	24
Technische gegevens	24
Bediening	24
Vóór het eerste gebruik	24
De pureerstaaf gebruiken	25
De garde gebruiken	27
Het opzetstuk voor aardappelpuree gebruiken	29
De molen gebruiken	30
Onderhoud en reiniging	32
Opslag	34
Richtlijnen voor afvalverwerking	34
Informatie en service	34

## Geachte klant!

Wij zijn blij dat u gekozen hebt voor de nieuwe Gastroback Design Advanced Staafmixer Pro!

Uw nieuwe Gastroback Design Staafmixer Advanced Pro dient om vloeibare voedingsmiddelen te mixen en te roeren en om niet te vaste voedingsmiddelen, zoals wortelen, aardappelen, vlees en dergelijke te pureren en te hakken. Het apparaat is ideaal voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, babyvoeding, drankjes en milkshakes.

Voor roeren en pureren hoeft u uw voedingsmiddelen niet in speciale roerkommen te doen, maar kunt u alle kommen die groot en stabiel genoeg zijn, gebruiken die u in uw huishouden beschikbaar hebt. Sauzen en soepen kunt u direct in de kookpan verwerken.

In de molen kunnen moeiteloos noten, specerijen of kruiden voor een smakelijke moderne keuken worden bereid.

De 800 Watt sterke motor voert de taken binnen enkele seconden uit. De rvs mesjes zijn bijzonder stevig.

Lees deze bedieningshandleiding zorgvuldig door a.u.b. U kunt alle voordelen van uw nieuwe staafmixer het snelst benutten als u zich vóór de inbedrijfstelling informeert over alle eigenschappen!

Wij wensen u veel plezier toe met uw nieuwe staafmixer.

Gastroback GmbH

## KENNIS MAKEN MET UW NIEUWE DESIGN STAAFMIXER ADVANCED PRO

### Snelheidsregelaar

Snelheid traploos regelbaar  
(schaal 1-5)

### LED Bluelight startknop

Toets ON/OFF

### Ontgrendelingsknoppen

om de opzetstukken te  
verwijderen en te vervangen

### Molen (500 ml) met antiglijdeksel

bv. parmezaan, chocoladeras-  
psels enz. (geschikt voor de afwas-  
machine)

### Mengbeker (800 ml) met antiglijdeksel

ideaal voor sauzen, dips, baby-  
voeding, shakes of smoothies,  
voor opslag in de koelkast ge-  
schikt, (geschikt voor de afwas-  
machine)



**Ergonomische soft touch-greep**  
voor een veilig en comfortabel  
gebruik

### Motorbehuizing

800 Watt motorvermogen

### Pureerstaaf van rvs

geschikt voor het bereiden van koude  
en hete gerechten (geschikt voor de  
afwasmachine)



### Garde van rvs

voor het kloppen en roeren van eiwit,  
slagroom of lichte desserts, (geschikt  
voor de afwasma-  
chine)



### Opzetstuk voor aardappelpuree

van rvs, (geschikt voor de afwasma-  
chine)



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees a.u.b. alle instructies en handleidingen die bij het apparaat worden geleverd, zorgvuldig en volledig door en sla de handleiding voor later gebruik goed op. Gebruik het apparaat uitsluitend op de daarin aangegeven wijze voor het omschreven doel (voorgeschreven gebruik). Ondoelmatig gebruik en vooral misbruik kunnen leiden tot materiële schade en ernstig persoonlijk letsel door gevaarlijke elektrische spanning, brand en bewegende componenten. **Voer uitsluitend de werkzaamheden aan het apparaat uit die in deze handleidingen worden beschreven.**

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat. Geef het apparaat niet zonder deze gebruiksaanwijzing door aan derden.

Reparaties en technisch onderhoud aan het apparaat mogen alleen maar worden uitgevoerd door daarvoor geautoriseerde en gespecialiseerde werkplaatsen. Neem indien nodig a.u.b. contact op met uw leverancier. Vragen over het apparaat worden beantwoord door: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, telefoon: +49 (0)4165 22250

### Algemene veiligheidsaanwijzingen

---

- Uitsluitend voor gebruik binnen en voor het gebruik in het huishouden. Gebruik het apparaat niet in de openlucht of in vochtige of natte zones en sla het daar ook niet op. Gebruik het apparaat niet in boten of rijdende voertuigen.
- Gebruik uitsluitend componenten, accessoires en onderdelen voor het apparaat die door de fabrikant voor dit doel zijn bestemd en aanbevolen om gevaar door oververhitting, brand, elektriciteit of bewegende componenten te voorkomen. Beschadigde of ongeschikte componenten en accessoires kunnen tijdens het gebruik breken, smelten, vervormd raken en tot oververhitting leiden, maar ook materiële schade en persoonlijk letsel veroorzaken. Probeer nooit om het apparaat en/of delen van het apparaat te openen. Gebruik het apparaat niet meer wanneer het apparaat of componenten van het apparaat beschadigd zijn.
- Uitsluitend voor gebruik voor voedingsmiddelen in voor het huishouden gebruikelijke hoeveelheden.

**Opmerking:** Laat het apparaat niet langer dan 1 minuut doorlopend werken. Wacht daarna enkele minuten tot het apparaat afgekoeld is, voordat u het apparaat opnieuw inschakelt om oververhitting en beschadiging van de motor te voorkomen.

- Laat het apparaat in de bedrijfstoestand nooit zonder toezicht.
- Controleer of **de hulpmiddelen correct aan het apparaat vergrendeld zijn** voordat u de netstekker in het stopcontact stopt. Probeer nooit de hulpmiddelen met geweld te installeren of weg te pakken.
- **Nooit** het apparaat aan hulpmiddelen of de voedingskabel optillen, bewegen of dragen.

**Opmerking:** Pak het apparaat altijd aan de behuizing vast als u het apparaat wilt bewegen of gebruiken.

- Nooit de hulpmiddelen aanraken of vreemde voorwerpen ertegenaan houden, als de netstekker in het stopcontact zit.
- Nooit breekbare kommen (voorbeeld: dun glas of fijn porselein) gebruiken om met het apparaat te werken. Ideaal zijn vrij hoge kommen met een middelgrote afmeting van breukbestendige kunststof (bv. de meegeleverde beker) of rvs. Let er tijdens het werk op dat de roerhulpmiddelen niet tegen de rand van de kom slaan.
- U moet bij de bediening van elektrische apparaten altijd speciaal toezicht houden op kinderen en mensen met een beperking. Laat kleine kinderen niet met het apparaat of de componenten spelen. Sla het apparaat altijd op een droge, schone, vorstvrije en voor kleine kinderen ontoegankelijke plaats op.
- De rvs mesjes zijn zeer scherp. Grijp niet naar de mesjes om letsel te voorkomen.
- De werk- en toplaag moet goed toegankelijk, vast, egaal, droog en groot genoeg zijn. Gebruik het apparaat **niet** in vochtige of natte zones. Als u hete voedingsmiddelen verwerkt, let er dan op dat u het apparaat niet in de stoom houdt om condensatie bij het apparaat grotendeels te voorkomen. **Nooit** het apparaat tegen de rand of de kant van het werkvlak leggen. Als u het apparaat neerlegt, trekt u altijd eerst de netstekker uit en legt u het apparaat op een vaste en droge onderlegger, waar het niet vanaf kan vallen.
- Neem altijd eerst de vinger van de ON-toets; trek de netstekker uit en wacht totdat de motor volledig tot stilstand is gekomen, voordat u de pureerstaaf wegpakt of installeert en voordat u het apparaat op een geschikte onderlegger neerlegt, waar het niet vanaf kan vallen.
- Het apparaat, de voedingskabel of de accessoires van het apparaat **nooit** in de buurt van sterke warmtebronnen en hete oppervlakken (voorbeeld: verwarming, kachel; grill) plaatsen of leggen.
- **Nooit** het apparaat of de voedingskabel in water of andere vloeistoffen dompelen of leggen of vloeistoffen eroverheen gieten. Droog overgelopen vloeistoffen onmiddellijk op.
- **Nooit** het apparaat gebruiken als zich vloeistoffen op het apparaat bevinden of in het apparaat binnengedrongen zijn om gevaar door elektriciteit, brandgevaar en een beschadiging van het apparaat te voorkomen. Raak het apparaat in dit geval niet aan, maar trek onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact:
- **Nooit de motorbehuizing in de afwasmachine reinigen!**
- **Nooit** het apparaat en de componenten van het apparaat met scherpe reinigingsmiddelen (desinfecteermiddelen, bleekmiddelen), schuurmiddelen, harde schuurhulpmiddelen (voorbeeld: reinigingsmiddelen voor pannen) of harde, scherpgerande voorwerpen reinigen. Controleer het apparaat regelmatig op schade en of het perfect functioneert.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor voedingsmiddelen.

- **Het apparaat is NIET geschikt voor het verwerken van muskaatnoten, koffiebonen, graan of voedingsmiddelen die net zo hard zijn.**
- **Nooit** het apparaat gebruiken als het apparaat of delen ervan beschadigd zijn, aan overmatige belastingen waren blootgesteld (voorbeeld: val, oververhitting of binnengedrongen vloeistof) of niet meer volgens verwachting werken. Trek dan onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact, en laat het apparaat in een geautoriseerde en gespecialiseerde werkplaats controleren. **Nooit** het apparaat met verbogen of gebroken hulpmiddelen gebruiken om gevaar door bewegende componenten en oververhitting van het apparaat te voorkomen.
- **Trek altijd eerst de netstekker uit, voordat u de hulpmiddelen wegneemt of insteekt of het apparaat neerlegt.**
- Sluit het apparaat pas op de stroomvoorziening aan als u het apparaat volledig en correct volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk Bediening hebt geassembleerd. Laat geen resten van voedingsmiddelen op de componenten van het apparaat opdrogen.
- **Nooit handen, haren, kledingstukken of andere vreemde voorwerpen tegen de hulpmiddelen van het apparaat houden, als de netstekker in het stopcontact zit.**

### **Belangrijke veiligheidsinstructies - elektriciteit**

---

- Gebruik het apparaat in de buurt van een passend muurstopcontact en sluit het apparaat daar direct aan. **Nooit** het apparaat op een tafelpstopcontact aansluiten! Het apparaat mag uitsluitend worden aangesloten op de volgens de voorschriften beveiligde randaardecontactdoos van een geschikte stroomvoorziening (wisselstroom; 220/240 V, 50/60 Hz) met aardleiding. Het stopcontact moet via een aardlekschakelaar (FI-contactverbreker) beveiligd zijn, waarvan de afschakelstroom niet boven 30 mA moet liggen. Neem ingeval van twijfel contact op met uw elektricien.

Stroomvoorzieningen in het buitenland voldoen eventueel niet aan de genoemde voorwaarden. Omdat in het buitenland deels afwijkende normen voor stroomvoorzieningen gelden, kunnen wij het apparaat niet voor alle mogelijke stroomvoorzieningen construeren en testen. Als u het apparaat in het buitenland wilt gebruiken, vergewis u dan a.u.b. eerst of gebruik zonder gevaar daar mogelijk is.

- **Nooit** het apparaat neerleggen en zonder toezicht laten, als de netstekker ingestoken is. Laat de ON-toets los en trek de netstekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, de pureerstaaf c.q. de accessoires wegneemt of installeert of het apparaat wilt reinigen. Pak de netstekker aan de behuizing vast als u de netstekker uittrekt.
- Het apparaat uitsluitend in het huishouden gebruiken.
- **Nooit** aan de kabel trekken of rukken of de kabel knikken, inklemmen, pletten of in een knoop leggen. Let op dat niemand in kabellussen kan blijven hangen of het apparaat aan de kabel van het werkvlak kan trekken. Let op dat de voedingskabel niet over de rand van de tafel of de bar omlaag hangt.

- **Nooit** het apparaat met natte handen vastpakken om gevaar door een elektrische schok te voorkomen. **Nooit** het apparaat vastpakken als het apparaat vochtig is geworden en op de stroomvoorziening is aangesloten. Trek in een dergelijk geval altijd onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact.

### Mogelijke risico's door bewegende componenten

- De mesjes zijn zeer scherp. **Nooit de mesjes vastgrijpen.** Behandel de hulpmiddelen van de Design Staafmixer Pro voorzichtig en zonder toepassing van geweld om letsel en materiële schade te voorkomen.
- Houd de staafmixer altijd eerst in de voedingsmiddelen, voordat u het apparaat inschakelt, om spatten te voorkomen.

### Technische gegevens

<b>Model:</b>	Art.nr. 40975 Design Staafmixer Advanced Pro
<b>Stroomvoorziening:</b>	220 - 240 V wisselstroom, 50 - 60 Hz
<b>Vermogensopname:</b>	800 W
<b>Lengte van de stroomkabel:</b>	ca. 130 cm
<b>Gewicht:</b>	Motor met behuizing: ca. 775 g Pureerstaaf: ca. 200 g Garde: ca. 84 g Speciaal opzetstuk voor aardappelpuree: ca. 275 g Mengbeker: ca. 196 g Molen (gemonteerd): ca. 390 g
<b>Afmetingen:</b>	Motorbehuizing: ca. 50 x 215 mm (Ø x H) Pureerstaaf: ca. 65 x 220 mm (Ø x H) Garde: ca. 60 x 240 mm (Ø x H) Speciaal opzetstuk voor aardappelpuree: ca. 90 x 225 mm (Ø x H) Mengbeker: ca. 105 x 210 mm (Ø x H) Molen (gemonteerd): ca. 140 x 180 mm (Ø x H)

### Bediening

#### **Vóór het eerste gebruik**

**WAARSCHUWING:** De mesjes zijn zeer scherp! Grijp de mesjes nooit vast, maar pak deze hulpmiddelen altijd uitsluitend aan de schacht vast.

Verwijder vóór het eerste gebruik alle reclamestickers en verpakkingsmaterialen, maar niet het typeplaatje van het apparaat en de hulpmiddelen. Reinig de staafmixer en de accessoires vóór het eerste gebruik en na vrij lange opslag zonder gebruik met

een beetje handwarme afwasmiddeloplossing volgens de handleiding in het hoofdstuk >Onderhoud en reiniging<.

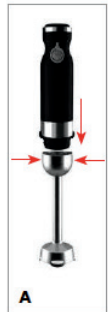
**Opmerking:** Bij het indrukken van de startknop kunt u via de snelheidsregelaar het vermogen aanpassen.

## De pureerstaaf gebruiken

De pureerstaaf is geschikt voor het maken van sauzen, soepen, dips, mayonaise, babyppap of verschillende drankjes zoals milkshakes.

**WAARSCHUWING:** Neem altijd eerst de vinger van de startknop; wacht totdat de motor volledig tot stilstand is gekomen en trek de netstekker uit voordat u de pureerstaaf uit de voedingsmiddelen neemt, het apparaat neerlegt en de pureerstaaf installeert of wegneemt.

Assembleer het apparaat altijd eerst volledig en correct conform de volgende handleiding, voordat u de netstekker in het stopcontact steekt. Houd de pureerstaaf altijd eerst in de voedingsmiddelen en schakel daarna pas het apparaat in. Pak de pureerstaaf altijd uitsluitend vast aan de schacht en houd geen vreemde voorwerpen (voorbeeld: haren, kleding, doeken) tegen de geïnstalleerde pureerstaaf, als de netstekker in het stopcontact zit. Houd de pureerstaaf niet te diep in de voedingsmiddelen (hoogstens tot de helft van de hoogte van de pureerstaaf), zodat het apparaat niet vochtig wordt door opgewerfelde vloeistof of zelfs vloeistoffen in het apparaat lopen.



1. Bereid de gewenste voedingsmiddelen voor en doe de voedingsmiddelen in een hoge en stabiele kom die groot genoeg is, bv. de meegeleverde beker.

**WAARSCHUWING:** De meegeleverde beker is niet hittebestendig. De max. temperatuur ligt bij 70 °C. Laat kokende voedingsmiddelen eerst een beetje afkoelen, voordat u begint met het pureren.

2. Controleer of het apparaat losgekoppeld is van de stroomvoorziening.
3. Zet de schacht van de pureerstaaf onderaan tegen de koppeling van de motorbehuizing en druk de pureerstaaf en de motorbehuizing tegen elkaar aan, totdat de pureerstaaf vastklikt en zodoende vergrendeld is (zie afbeelding A). Er mag tussen de motobehuizing en de pureerstaaf geen tussenruimte blijven. De pureerstaaf moet vast op het apparaat zitten en mag niet waggelen of omlaagvallen (zie afbeelding B).



4. Houd de pureerstaaf in het voedingsmiddel. Kies de gewenste snelheid. Houd er rekening mee dat de voedingsmiddelen spatten als met het apparaat wordt gewerkt. Als u hete voedingsmiddelen verwerkt, let er dan op dat u het apparaat niet in de stoom houdt om condensatie op de motorbehuizing te voorkomen. Veeg condenswater op de behuizing onmiddellijk eraf. Om spatten te voorkomen dient het onderste uiteinde met de mesjes van de pureerstaaf altijd volledig bedekt te zijn.

**Opmerking:** Verwerk uitsluitend levensmiddelen met voldoende vloeistof.





5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Houd de kom met een hand vast en druk op de startknop. De motor begint te werken. Beweeg het apparaat tijdens het werk langzaam in cirkelende bewegingen. Houd tijdens het pureren de staafmixer verticaal in de beker met de levensmiddelen om spatten te voorkomen (zie afbeelding C).

**Attentie:** Laat het apparaat niet langer dan 1 minuut zonder onderbreking lopen, om oververhitting te voorkomen. Wacht enkele minuten na een looptijd van 1 minuut, zodat de motor kan afkoelen, voordat u het apparaat weer inschakelt.

7. Zodra uw voedingsmiddelen de gewenste staat hebben, maar uiterlijk na 1 minuut en 5 werkindervallen, laat u de startknop los.
8. Wacht totdat de motor stilstaat en neem de pureerstaaf dan uit de kom.
9. Trek altijd eerst de netstekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat op een geschikte onderlegger legt, waar het niet vanaf kan vallen.

**WAARSCHUWING:** Neem altijd eerst de vinger van de startknop, wacht totdat de motor stilstaat en trek de netstekker uit, voordat u hulpmiddelen installeert of verwijdert.

10. Neem de pureerstaaf van de motorbehuizing af door beide ontgrendelingsknoppen in te drukken. Reinig het apparaat volgens de handleiding in het hoofdstuk >Onderhoud en reiniging<.

### Richtwaarden voor de verwerking met de pureerstaaf

<b>Levensmiddelen</b>	<b>Max. hoeveelheid</b>	<b>Max. tijd</b>	<b>Vorbereiding</b>
Gekookte aardappelen	100 g	1 min.	2 cm grote stukken
Gekookte uien	100 g	1 min.	2 cm grote stukken
Gekookte wortelen	100 g	1 min.	2 cm grote stukken
Reuzel	150 g	1 min.	/
Ei	1 stuks	1 min.	/
Azijn	14 g	1 min.	

## De garde gebruiken

De garde is geschikt om slagroom te maken, eiwit stijf te kloppen, biscuitdeeg te roeren of desserts te mengen.

**WAARSCHUWING:** Neem altijd eerst de vinger van de startknop; wacht totdat de motor volledig tot stilstand is gekomen en trek de netstekker uit voordat u de garde uit de voedingsmiddelen neemt, het apparaat neerlegt en de rvs garde installeert of wegneemt.

Assembleer het apparaat altijd eerst volledig en correct conform de volgende handleiding, voordat u de netstekker in het stopcontact steekt. Houd de staafmixer altijd eerst in de voedingsmiddelen en schakel daarna pas het apparaat in. Pak de staafmixer altijd uitsluitend vast aan de schacht en houd geen vreemde voorwerpen (voorbeeld: haren, kleding, doeken) tegen de geassembleerde staafmixer, als de netstekker in het stopcontact zit. Houd de staafmixer niet te diep in de voedingsmiddelen, zodat het apparaat niet vochtig wordt door opgewerkte vloeistof of zelfs vloeistoffen in het apparaat lopen.

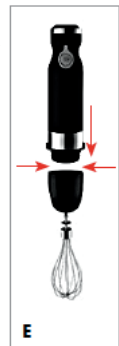
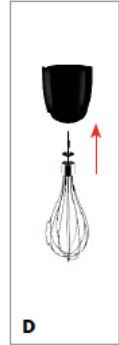
1. Bereid de gewenste voedingsmiddelen voor en doe de voedingsmiddelen in een hoge en stabiele kom die groot genoeg is, bv. de meegeleverde beker.

**WAARSCHUWING:** De meegeleverde beker is niet hittebestendig. De max. temperatuur ligt bij 70 °C. Laat kokende voedingsmiddelen eerst een beetje afkoelen, voordat u begint met het pureren. **De fitting van de garde is niet geschikt voor de afwasmachine!**

2. Controleer of het apparaat losgekoppeld is van de stroomvoorziening.

3. Zet eerst de rvs garde in de fitting (zie afbeelding D) en zet dan de fitting onderaan tegen de koppeling van de motorbehuizing en druk de fitting van de garde en de motorbehuizing tegen elkaar, totdat de garde vastklikt bij de motorbehuizing en zodoende vergrendeld is (zie afbeelding E). Er mag tussen de motobehuizing en de garde geen tussenruimte blijven. De garde moet vast op het apparaat zitten en mag niet waggelen of omlaagvallen.

4. Houd de garde in het voedingsmiddel. Kies de gewenste snelheid. Houd er rekening mee dat de voedingsmiddelen spatten als met het apparaat wordt gewerkt. Als u hete voedingsmiddelen verwerkt, let er dan op dat u het apparaat niet in de stoom houdt om condensatie op de motorbehuizing te voorkomen. Bescherm de motorbehuizing en uw handen eventueel met een kleine schone keukenhanddoek tegen hete stoom. Veeg condenswater op de behuizing onmiddellijk eraf. Om spatten te voorkomen dient het onderste uiteinde van de rvs garde altijd volledig bedekt te zijn.



5. Steek de stekker in het stopcontact.
6. Houd de kom met een hand vast en druk op de startknop. De motor begint te werken. Beweeg het apparaat tijdens het werk langzaam in cirkelende bewegingen. Houd tijdens het verwerken de staafmixer verticaal in de beker met de levensmiddelen om spatten te voorkomen (zie afbeelding C).

**Attentie:** Laat het apparaat met de garde niet langer dan 2 minuten zonder onderbreking lopen, om oververhitting te voorkomen. Wacht enkele minuten na een looptijd van 2 minuten, zodat de motor kan afkoelen, voordat u het apparaat weer inschakelt.

7. Zodra uw voedingsmiddelen de gewenste staat hebben, maar uiterlijk na 2 minuten en 5 werkindervallen, laat u de startknop los.
8. Wacht totdat de motor stilstaat en neem de garde dan uit de kom.
9. Trek altijd eerst de netstekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat op een geschikte onderlegger legt, waar het niet vanaf kan vallen.

**WAARSCHUWING:** Neem altijd eerst de vinger van de startknop, wacht totdat de motor stilstaat en trek de netstekker uit, voordat u hulpmiddelen installeert of verwijdt.

10. Neem de garde en de fitting ervan van de motorbehuizing af door beide ontgrendelingsknoppen in te drukken. Trek de garde uit de fitting. Reinig het apparaat volgens de handleiding in het hoofdstuk >Reiniging en Onderhoud<.

### Richtwaarden voor de verwerking met de garde

Levensmiddelen	Max. hoeveelheid	MAX. tijd
Geklopt eiwit	2 of 4 eieren	2 min.

## Het opzetstuk voor aardappelpuree gebruiken

Dit opzetstuk is perfect voor het maken van aardappelpuree. U kunt dit opzetstuk ook voor wortelmoes gebruiken. Let op dat u de ingrediënten uitsluitend in gekookte staat verwerkt.

**WAARSCHUWING:** Neem altijd eerst de vinger van de startknop; wacht totdat de motor volledig tot stilstand is gekomen en trek de netstekker uit voordat u het opzetstuk voor aardappelpuree uit de voedingsmiddelen neemt, het apparaat neerlegt en het opzetstuk installeert of wegneemt.

Assembleer het apparaat altijd eerst volledig en correct conform de volgende handleiding, voordat u de netstekker in het stopcontact steekt. Houd het opzetstuk voor aardappelpuree altijd eerst in de voedingsmiddelen en schakel daarna pas het apparaat in. Pak het opzetstuk altijd uitsluitend vast aan de schacht en houd geen vreemde voorwerpen (voorbeeld: haren, kleding, doeken) tegen het geïnstalleerde opzetstuk, als de netstekker in het stopcontact zit. Houd het opzetstuk voor aardappelpuree niet te diep in de voedingsmiddelen (hoogstens tot de helft van de hoogte van het opzetstuk), zodat het apparaat niet vochtig wordt door opgewervelde vloeistof of zelfs vloeistoffen in het apparaat lopen.

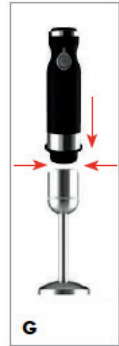
1. Bereid de gewenste voedingsmiddelen voor en doe de voedingsmiddelen in een hoge en stabiele kom die groot genoeg is, bv. de meegeleverde beker.

**WAARSCHUWING:** De meegeleverde beker is niet hittebestendig. De max. temperatuur ligt bij 70 °C. Laat kokende voedingsmiddelen eerst een beetje afkoelen, voordat u begint met het pureren.

2. Controleer of het apparaat losgekoppeld is van de stroomvoorziening.

3. Zet de schacht van de pureerstaaf onderaan tegen de koppeling van de motorbehuizing en druk de pureerstaaf en de motorbehuizing tegen elkaar aan, totdat de pureerstaaf vastklikt en zodoende vergrendeld is (zie afbeelding G). Er mag tussen de motorbehuizing en de pureerstaaf geen tussenruimte blijven. De pureerstaaf moet vast op het apparaat zitten en mag niet waggelen of omlaagvallen (zie afbeelding H).

4. Houd de pureerstaaf in het voedingsmiddel. Kies de gewenste snelheid. Houd er rekening mee dat de voedingsmiddelen spatten als met het apparaat wordt gewerkt. Als u hete voedingsmiddelen verwerkt, let er dan op dat u het apparaat niet in de stoom houdt om condensatie op de motorbehuizing te voorkomen. Veeg condenswater op de behuizing onmiddellijk eraf. Om spatten te voorkomen dient het onderste uiteinde met de mesjes van de pureerstaaf altijd volledig bedekt te zijn.



**Opmerking:** Verwerk uitsluitend levensmiddelen met voldoende vloeistof.

5. Steek de stekker in het stopcontact.

6. Houd de kom met een hand vast en druk op de startknop. De motor begint te werken. Beweeg het apparaat tijdens het werk langzaam in cirkelende bewegingen. Houd tijdens het pureren de staafmixer verticaal in de beker met de levensmiddelen om spatten te voorkomen (zie afbeelding I).

**Attentie:** Laat het apparaat niet langer dan 1 minuut zonder onderbreking lopen, om oververhitting te voorkomen. Wacht enkele minuten na een looptijd van 1 minuut, zodat de motor kan afkoelen, voordat u het apparaat weer inschakelt.

7. Zodra uw voedingsmiddelen de gewenste staat hebben, maar uiterlijk na 1 minuut en 5 werkindervallen, laat u de startknop los.

8. Wacht totdat de motor stilstaat en neem de pureerstaaf dan uit de kom.

9. Trek altijd eerst de netstekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat op een geschikte onderlegger legt, waar het niet vanaf kan vallen.

**WAARSCHUWING:** Neem altijd eerst de vinger van de startknop, wacht totdat de motor stilstaat en trek de netstekker uit, voordat u hulpmiddelen installeert of verwijdert.

10. Neem de pureerstaaf van de motorbehuizing af door beide ontgrendelingsknoppen in te drukken. Reinig het apparaat volgens de handleiding in het hoofdstuk >Onderhoud en reiniging<.

### Richtwaarden voor de verwerking met het opzetstuk voor aardappelpuree

Levensmiddelen	Max. hoeveelheid	Max. tijd	Vorbereiding
Gekookte aardappelen	500 g	30 sec.	2 cm grote stukken
Gekookte wortelen	500 g	30 sec.	2 cm grote stukken

### De molen gebruiken

---

De molen is geschikt om vaste levensmiddelen zoals vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, amandelen, bakpruimen en dergelijke te verwerken.

**Opmerking:** De molen is niet geschikt om zeer harde levensmiddelen, zoals ijsblokjes, muskaatnoot, koffiebonen, graan en dergelijke te verwerken.

**WAARSCHUWING:** Neem altijd eerst de vinger van de startknop; wacht totdat de motor volledig tot stilstand is gekomen en trek de netstekker uit voordat u de molen leegt, het apparaat neerlegt en monteert/demonteert.



Assembleer het apparaat altijd eerst volledig en correct conform de volgende handleiding, voordat u de netstekker in het stopcontact steekt. Pak de staafmixer altijd uitsluitend vast aan de schacht en houd geen vreemde voorwerpen (voorbeeld: haren, kleding, doeken) tegen de geassembleerde staafmixer of in de molen, als de netstekker in het stopcontact zit.

1. Bereid de gewenste voedingsmiddelen voor. Als u het apparaat voor de eerste maal gebruikt, verwijdert u de plastic verpakking van de mesjes. **Het mesje is zeer scherp!**

Pak dit uitsluitend onderaan de schacht vast.

**WAARSCHUWING:** De molen is niet hittebestendig. De max. temperatuur ligt bij 70 °C. Laat kokende voedingsmiddelen eerst een beetje afkoelen, voordat u begint met het verwerken.

2. Controleer of het apparaat losgekoppeld is van de stroomvoorziening.

**WAARSCHUWING:** Het mesje van de molen is zeer scherp! Grijp niet naar de mesjes. Pak het mesje altijd uitsluitend aan de bovenschacht van het mesje vast.



3. Zet eerst het mesje op de metalen pin in de molen (zie afbeelding J) en druk dan op het mesje om dit te vergrendelen in de beker. Zet de molen op de daarvoor voorziene antislip onderlegger om letsel te voorkomen.

4. Doe de voorbereide levensmiddelen in de molen en zet het deksel op de molen (zie afbeelding K). Vul met levensmiddelen tot hooguit de markering 500 ml. Zet de schacht op het deksel van de molen onderaan tegen de koppeling van de motorbehuizing en druk de schacht op het deksel van de molen en de motorbehuizing tegen elkaar aan, totdat de schacht bij de motorbehuizing vastklikt en zodoende vergrendeld is (zie afbeelding L). Er mag tussen de motorbehuizing en de molen geen tussenruimte blijven. De molen moet vast op het apparaat zitten en mag niet waggelen of omlaagvallen.



5. Kies de gewenste snelheid.
6. Steek de stekker in het stopcontact.
7. Houd de molen met een hand vast en de motorbehuizing met de andere. Druk op de startknop. De motor begint te werken.

**ATTENTIE:** Normaliter hoeft het apparaat slechts enkele seconden te werken om de voedingsmiddelen klein te malen tot de gewenste staat. Laat het apparaat niet langer dan 1 minuut zonder onderbreking lopen, om oververhitting te voorkomen. Wacht enkele minuten na een looptijd van 1 minuut, zodat het apparaat kan afkoelen, voordat u het apparaat weer inschakelt.

8. Zodra uw voedingsmiddelen de gewenste staat hebben, maar uiterlijk na 1 minuut en 5 werkintervallen, laat u de startknop los.

9. Wacht totdat de motor stilstaat. Trek altijd de netstekker uit de stekkerdoos, voordat u het apparaat demonteert. Neem de motorbehuizing weg van de molen door de twee release-toetsen in te drukken en leg het apparaat op een geschikte onderlegger neer, waar het niet vanaf kan vallen.

**WAARSCHUWING:** Neem altijd eerst de vinger van de startknop, wacht totdat de motor stilstaat en trek de netstekker uit, voordat u hulpmiddelen installeert of verwijdert.

10. Reinig het apparaat volgens de handleiding in het hoofdstuk >Onderhoud en reiniging<.

### Richtwaarden voor de verwerking met de molen

Levensmiddelen	Max. hoeveelheid	Max. tijd
Vlees	250 g	8 sec.
Kruiden	50 g	8 sec.
Noten	100 g	8 sec.
Kaas	100 g	5 sec.
Brood	80 g	5 sec.
Uien	150 g	8 sec.
Koekjes	150 g	6 sec.
Zacht fruit	200 g	6 sec.

### Onderhoud en reiniging

---

**WAARSCHUWING:** Om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen: Neem altijd eerst de vinger van de startknop; wacht totdat de motor tot stilstand is gekomen en trek de netstekker uit. **Nooit** de pureerstaaf aanraken of vreemde voorwerpen ertegenaan houden, als de netstekker in het stopcontact zit.

**Opmerking: De mesjes van de pureerstaaf en de molen zijn zeer scherp! Nooit de mesjes vastgrijpen.** Pak deze hulpmiddelen altijd uitsluitend aan de schacht vast.

**Nooit de motorbehuizing of de netstekker in water of andere vloeistoffen dompelen of in de afwasmachine reinigen. Nooit water of andere vloeistoffen over de motorbehuizing gieten of de motorbehuizing op natte of vochtige oppervlakken leggen. Nooit geweld toepassen bij het reinigen. De fitting van de garde is niet geschikt voor de afwasmachine.**

**ATTENTIE: Nooit** het apparaat, onderdelen van het apparaat of de meegeleverde accessoires met scherpe reinigingsmiddelen (desinfecteermiddelen, bleekmiddelen), schuurmiddelen, harde schuurhulpmiddelen (voorbeeld: reinigingsmiddelen voor pannen) of harde, scherpgerande voorwerpen reinigen. Schuurmiddelen, scherpe reinigingsmiddelen en harde, scherpgerande voorwerpen beschadigen de oppervlakken.

**Opmerking:** Als u zeer zoute voedingsmiddelen hebt verwerkt, dan dient u de staafmixer en de gebruikte hulpmiddelen onmiddellijk daarna af te spoelen om vlekken en schade te voorkomen.

Vast opgedroogde resten van voedingsmiddelen kunt u in een handwarme afwasmiddeloplossing weken en dan met een afwasborstel van kunststof verwijderen.

1. Neem voor de reiniging altijd eerst de vinger van de startknop bij de motorbehuizing; wacht totdat de motor tot stilstand is gekomen en trek de netstekker uit het stopcontact.

**ATTENTIE:** Pas bij het wegnemen van de hulpmiddelen **nooit** geweld toe. De accessoires kunnen eenvoudig worden weggenomen door op de beide release-toetsen te drukken.

2. Neem de gebruikte accessoires weg van de motorbehuizing door op de beide release-toetsen te drukken. C.q. neem de motorbehuizing en het deksel weg van de molen en trek het mesje naar boven toe uit de molen. Haal eventueel nog aanwezige voedingsmiddelen met een houten of kunststoflepel of een rubberen spatel eruit. Kras hierbij niet in de werkkom om de oppervlakken niet te beschadigen.

3. Reinig de afzonderlijke accessoireonderdelen in een warme afwasmiddeloplossing met een afwasborstel van kunststof. Spoel daarna de pureerstaaf in helder water af. Let hierbij absoluut op om geen verwondingen aan de mesjes op te lopen. Vast opgedroogde resten van voedingsmiddelen kunt u voor de reiniging 10 minuten lang in een warme afwasmiddeloplossing weken.

Intensief gekleurde voedingsmiddelen (voorbeeld: wortelen, paprika) kunnen verkleuringen op de kunststofonderdelen veroorzaken. De verkleuringen kunnen eventueel worden verwijderd als u de betrokken punten voor de reiniging afwrijft met een beetje eetbare olie. Bovendien zou het glas van de werkkom na verloop van tijd melkachtig-troebel kunnen worden. Daardoor wordt de functie van het apparaat echter niet geschaad.

4. Veeg de buitenkanten van de motorbehuizing en de voedingskabel af met een vochtige, niet druipende doek.



5. Droog de motorbehuizing en alle componenten zorgvuldig af. Laat de componenten eventueel nog een tijdlang aan de lucht drogen voordat u deze weer assembleert. Let op dat de componenten hierbij ontoegankelijk zijn voor kleine kinderen.
6. De accessoires (maar niet de motorbehuizing en de fitting van de garde) kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd.

## Opslag

---

Sla het apparaat en alle componenten op een schone, droge en vorstvrije plaats op, waarop de componenten tegen rechtstreeks zonlicht zijn beschermd en voor kleine kinderen ontoegankelijk zijn. Leg het apparaat voor opslag op een schone vaste onderlegger waar het niet vanaf kan vallen; leg geen zware, harde voorwerpen op het apparaat of de hulpmiddelen. U kunt de voedingskabel losjes om de motorbehuizing wikkelen. Het mesje voor de minimolen slaat u liefst altijd in de minimolen met opgezet deksel op. Op deze wijze voorkomt u dat u de vrijstaande mesjes abusievelijk raakt.

## Afvalverwerkingsinstructies

---



Apparaat en verpakking moeten volgens de lokale voorschriften voor het verwerken van elektrisch afval en verpakkingsmateriaal worden afgevoerd. Informeer in voorkomende gevallen bij uw lokale afvalverwerkingsbedrijf.

Elektrische apparaten niet met het huisvuil mee; maak gebruik van de inzamelpunten van de gemeente. Vraag bij het gemeentebestuur naar de locaties van de inzamelpunten. Als elektrische apparaten ongecontroleerd worden afgevoerd, kunnen tijdens de verwerking gevaarlijke stoffen in het grondwater en daardoor in de voedingsketen terechtkomen, of de flora en fauna jarenlang vergiftigd worden. Als u het apparaat vangt door een nieuw, is de verkoper wettelijk verplicht het oude apparaat minimaal kosteloos voor afvalverwerking aan te nemen.

## Informatie en service

---

U krijgt nadere informatie op het internet op [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de). Neem bij problemen, vragen en wensen indien nodig contact op met: Gastroback klantenservice, tel.: +49 (0)4165 (2225)-0 922 745.

E-mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

### GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt /

Germany Telefoon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29 [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de) · [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



**D:** Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

**NL:** Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

**UK:** Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

**F:** Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

**CH:** Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9001 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

**A:** Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen