

# GASTROBACK®

## Bedienungsanleitung **COOK & MIX PLUS**



Art.-Nr. 41020 COOK & MIX PLUS

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 neuen COOK & MIX Plus kennenlernen.....	3
Sicherheitshinweise.....	4
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität .....	6
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr .....	7
Technische Daten .....	7
Vor der ersten Verwendung .....	8
Die besonderen Eigenschaften Ihres neuen COOK & MIX Plus.....	8
COOK & MIX Plus zusammensetzen .....	9
Den Glasbehälter entfernen .....	9
Deckel und Messbecher .....	10
Bedienung.....	11
Bedienfeld.....	11
Zeitsteuerung .....	11
Temperaturregelung .....	11
Rührtaste .....	11
Mixfunktion .....	12
Mit dem COOK & MIX Plus arbeiten .....	12
Suppen zubereiten .....	12
Kalte Zutaten mixen .....	13
Tipps für beste Ergebnisse .....	14
Pflege und Reinigung.....	15
Reinigung der Messer.....	15
Gründliche Reinigung des Glaskruges.....	16
Aufbewahrung .....	17
Entsorgungshinweise.....	17
Information und Service .....	17
Garantie .....	18
Rezepte.....	19

## Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

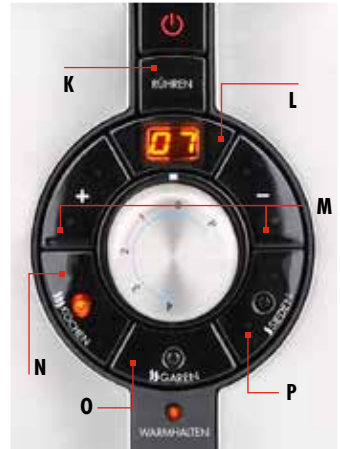
Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein außergewöhnliches Gerät erworben, dessen Vielseitigkeit Sie überzeugen wird: Ein Kochgerät kombiniert mit Mixer und Pürierfunktion. Schon nach kürzester Zubereitungszeit und ohne viele Umstände können Sie Ihre Lieblingssuppe genießen. Probieren Sie auch schnell und unkompliziert neue Rezepte für heiße und kalte Mixgetränke aus und lernen Sie so die vielfältigen Möglichkeiten kennen, die Ihnen dieser COOK & MIX PLUS bietet.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Merkmale Ihres neuen COOK & MIX PLUS nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Funktionen informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem COOK & MIX PLUS.

Ihre Gastroback GmbH

## IHREN NEUEN COOK & MIX PLUS KENNENLERNEN



- A) Deckel mit Gummidichtung, integriertem Messbecher und Nachfüllöffnung für Zutaten
- B) Borosilikat Glas-Behälter  
1,75 Liter mit Skalierung,  
- 1.400 ml (für heiße Gerichte »Soup«)  
- 1.750 ml (für kalte Gerichte »Cold«),  
hitzebeständig
- C) 6-fach Edelstahlmesser
- D) antihafbeschichtete Kochplatte
- E) Ein/Aus-Taste
- F) starker Motor 1.200 Watt
- G) 4 Geschwindigkeitsstufen plus  
Pulse-Funktion
- H) 3 Temperatureinstellungen:  
KOCHEN, GAREN, SIEDEN
- I) automatische Warmhaltefunktion
- J) rutschsichere Gummifüße
- K) Rührtaste Vermengen von  
Grundzutaten bei geringer Hitze
- L) LED-Timer  
(Countdown-Zeitanzeige)
- M) Zeitschalter (+ und -)  
exakte Voreinstellung  
der Kochzeit
- N) Kochen (starke Hitze)
- O) Garen (mittlere Hitze)
- P) Sieden (geringe Hitze)

# 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 hohe Temperaturen führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartung 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, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

- 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 und **nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten**. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch hohe Temperaturen, Feuer, bewegliche Bauteile und elektrischen Schlag verursachen.

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Die Kontakte am Stecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben; die Kabelisolierung darf nicht gerissen, spröde oder angeschmolzen sein. **Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Glaskrug beschädigt ist** (angeschlagene Kanten, Risse oder Sprünge). Anderenfalls könnte der Glaskrug während des Betriebes brechen oder undicht werden und/oder Splitter könnten in die Nahrung gelangen und schwerste Verletzungen verursachen. **Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auf den Motorsockel laufen oder sich hinter/unter dem Gerät sammeln! Niemals** das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren.

- Niemals das Gerät unter Hängeschränken, tief hängenden Lampen, Regalen oder in der Nähe von Vorhängen, Tischdekorationen oder anderen empfindlichen Materialien betreiben, um Schäden durch Feuer, Hitze, Kondenswasser und Spritzer zu vermeiden. Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärme- und feuchtigkeitsbeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen, von denen es herunterfallen könnte. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 30 cm und darüber mindestens 1 m frei. Niemals brennbare Flüssigkeiten (hochprozentige alkoholische Getränke) mit dem Gerät verarbeiten! Verarbeiten Sie ausschließlich genießbare Nahrungsmittel mit dem Gerät. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Undichtigkeit, Überhitzung).

- Es muss mit den Schneidmessern achtsam umgegangen werden, insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus dem Behälter, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper im Glaskrug liegen, der Glaskrug richtig zusammengesetzt und dicht ist und fest auf dem Motorsockel steht ohne zu kippen oder zu wackeln. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung von Kindern, körperlich oder geistig beeinträchtigten Personen sowie Personen die keine Erfahrung haben geeignet. Es sei denn, sie haben eine Einführung im Umgang mit dem Gerät, von einer Person die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, erhalten. **Niemals kleine Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist.
- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann.
- Niemals Kochbesteck im Glaskrug liegen lassen. **Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln).** Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. **Niemals in den Glaskrug fassen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Besteck, Tücher) in den Glaskrug halten, wenn der Glaskrug auf dem Motorsockel steht.**
- Niemals das Gerät oder Teile davon in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals die Zubehöre (Beispiel: Glaskrug, Messbecher) für andere Geräte verwenden (Beispiel: Küchenherd, Mixer). Nach der Verwendung der Kochfunktion (Heater) sind der Glaskrug und besonders der Boden des Krugsockels noch einige Zeit sehr heiß. **Niemals während des Betriebes oder kurz nach dem Gebrauch der Kochfunktion die Unterseite des Krugsockels mit den Händen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren oder den Glaskrug auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen!**
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Niemals das Gerät bewegen oder kippen, wenn der Glaskrug auf dem Motorsockel steht. Anderenfalls könnte der Glaskrug fallen oder heiße Flüssigkeiten auslaufen. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät zusätzlich immer zuerst vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät zerlegen, reinigen oder bewegen. Fassen Sie den Motorsockel immer mit beiden Händen an den beiden Griffen oben und den Glaskrug am Henkel an, um diese Teile des Gerätes zu bewegen. **Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen an.** Die Messer des Rührwerks sind sehr scharf und müssen deshalb mit Vorsicht behandelt werden.
- Wenn Sie heiße Gerichte zubereiten, dann tritt am Rand des Messbechers Dampf aus. Niemals Ihr Gesicht, Hände oder Arme über den Deckel halten, um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden. **Niemals den Glaskrug überfüllen.** Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen zubereiten, die stark schäumen oder spritzen. Anderenfalls können heiße Nahrungsmittel auslaufen und auf den Motorsockel laufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen. **Beachten Sie beim Befüllen die Maximum-Marken der Füllstandsanzeige** („Soup“ für heiße Gerichte und „Cold“ für kalte Speisen und Getränke)!

- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Heizplatte, dass immer ausreichend Flüssigkeit oder etwas Fett (mindestens 30 ml) im Glaskrug ist und der Glaskrug richtig auf den Motorsockel aufgesetzt ist. **NIEMALS die Heizplatte einschalten, wenn der Glaskrug leer ist!** Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Motors (Mix oder Blender) auch, dass der Deckel richtig aufgesetzt und der Messbecher im Deckel eingesetzt ist. Lassen Sie die Pürierfunktion (Blender) niemals länger als 3 Minuten durchgehend eingeschaltet. Anderenfalls könnte der Motor überhitzen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter den Motorsockel laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeit in den Motorsockel gelaufen sind, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Off), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät danach (siehe: Pflege und Reinigung).
- Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet, sich überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungenes Wasser). Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Wasser läuft über, Überhitzung). Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, nachdem Sie es nach den Anleitungen, wie in diesem Heft beschrieben, richtig gefüllt haben. Niemals im leeren Zustand vorheizen!
- Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und 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

## Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220 - 240 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf. Die Steckdose muss für 15 A einzeln abgesichert sein. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein

Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich dreiadriges Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Dauerstrombelastung von mindestens 15 A (Aderquerschnitt: 1 mm<sup>2</sup> oder mehr). Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.

- Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie die verwendeten Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Kabel fern von heißen Oberflächen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Kabel herunterziehen kann. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder ein Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand auf ein Kabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen ist.

## Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr



Der COOK & MIX PLUS dient zum Garen und Erhitzen verschiedener Nahrungsmittel und wird daher beim Betrieb sehr heiß.

- **Schalten Sie den Motor immer zuerst aus, bevor Sie den Messbecher aus dem Deckel nehmen oder den Deckel abnehmen**, da sehr heißes Fett und Wasser aus der Öffnung spritzen und Dampf und Kondenswasser entweichen können. Auch bei geschlossenem Deckel kann während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten Dampf entweichen. Niemals Gesicht, Hände oder Arme über das Gerät halten solange das Gerät noch heiß ist.

- Glaskrug, Krugsockel, Deckel und Messbecher können während des Betriebes sehr heiß werden. Fassen Sie diese Bauteile beim Betrieb nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Unter dem Deckel des Glaskruges und dem Messbecher kann sich heißes Kondenswasser sammeln und beim Abnehmen des Deckels oder Messbechers heruntertropfen. Schützen Sie Ihre Hände und Arme. Die Heizplatte befindet sich im Boden des Glaskruges im Krugsockel. **Niemals unter den Krugsockel fassen, kurz nachdem Sie mit der Kochfunktion gearbeitet haben.**

## TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 41020 COOK & MIX PLUS
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1200 Watt Heizfunktion mit Rührfunktion; 1000 Watt Heizfunktion; 600 Watt Mixfunktion; 200 Rührfunktion
Länge des Netzkabels:	ca. 90 cm
Gewicht:	ca. 5,5 kg
Abmessungen:	ca. 23,0 cm x 18,4 cm x 45,3 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen, Glaskrug:	max. 1.750 ml (kalte Speisen) bzw. max. 1.400 ml (heiße Speisen)
Prüfzeichen:	  

# VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

## **WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!**

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehöre vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Aufkleber und Schilder vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild auf dem Boden des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Packmaterial) im Glaskrug stecken.

**WARNUNG!** Schalten Sie die Mixfunktion immer zuerst auf Stufe 0 und schalten Sie dann das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät zerlegen/zusammensetzen oder reinigen. Niemals Motorsockel oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen.

3. Reinigen Sie den Glaskrug vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: »Pflege und Reinigung«).

## **Die besonderen Eigenschaften Ihres neuen COOK & MIX PLUS**

Der COOK & MIX PLUS dient zum Mixen, Pürieren, Kochen und Erhitzen von Nahrungsmitteln und wird dazu über eine eigene Heizplatte elektrisch beheizt.

**WARNUNG: Niemals den Glaskrug durch andere Wärmequellen erhitzen (Beispiel: Küchenherd, Mikrowellenofen)!** Glaskrug, Deckel, Messbecher und Krugsockel werden bei Verwendung der Kochfunktion sehr heiß. Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen an, um sich nicht zu verbrennen. Achten Sie auch darauf, sich nicht durch Kondenswasser, Dampf oder heiße Nahrungsmittel zu verbrennen, wenn Sie den Deckel oder Messbecher abnehmen oder die Nahrungsmittel servieren. Verwenden Sie nur den für das Gerät vorgesehenen Glaskrug.

**WARNUNG:** Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen und einschalten, vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Glaskrug richtig aufgesetzt ist und nicht kippt oder wackelt.

**Hinweis:** Das Sicherheitssystem sorgt dafür, dass das Gerät nur eingeschaltet werden kann, wenn der Glaskrug richtig auf dem Motorsockel steht. Sobald Sie den Glaskrug vom Motorsockel herunter nehmen, schaltet sich das Gerät automatisch vollständig aus und die Netzkontrollleuchte erlischt.

Ihr COOK & MIX PLUS bietet eine ganze Palette hilfreicher Funktionen, die Sie alle über die Bedienungselemente auf der Stirnseite steuern (Tasten, Drehknopf). Wenn Sie eine der Tasten drücken, dann ertönt ein Piepton. Der dicht schließende Deckel des Glaskruges verhindert, dass die Nahrungsmittel überlaufen oder herausspritzen, wenn Sie die Rührfunktion einschalten oder die Nahrungsmittel kochen. Eine große Öffnung im Deckel dient dazu, während der Zubereitung weitere Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten zuzugeben, ohne den Deckel abzunehmen. Fassen Sie einfach den Messbecher an seinem Griff und heben Sie ihn nach oben heraus. Geben Sie die Nahrungsmittel in den Glaskrug und setzen Sie danach den Messbecher wieder ein. Der Griff des Messbeckers muss dabei über dem Griff des Deckels liegen.

**Hinweis:** Das Gerät entwickelt beim ersten Aufheizen etwas Rauch und verströmt einen eigenartigen Geruch. Das ist normal.




**WARNUNG: Schließen Sie immer zuerst den Deckel und setzen Sie den Messbecher im Deckel ein,** bevor Sie das Gerät einschalten. Anderenfalls können die Nahrungsmittel überlaufen oder spritzen. Dies gilt besonders, wenn Sie feste Nahrungsmittel oder größere Mengen verarbeiten (Beispiel: Zwiebeln andünsten).

Besondere Vorsicht ist notwendig, wenn Sie Nahrungsmittel mit dem COOK & MIX PLUS erhitzen, die beim Kochen stark schäumen (Beispiel: Milch), da der Schaum am Rand des Messbechers austreten könnte. **Niemals das Gerät während des Betriebes unbeaufsichtigt lassen.**

## COOK & MIX PLUS ZUSAMMENSETZEN

Vor dem Erstgebrauch den Krug bitte gründlich reinigen (siehe: »Pflege und Reinigung«) zwecks genauer Informationen).

 • Stellen Sie den Krug auf den Motorblock (Abb. 1). Im Uhrzeigersinn drehen, bis der Pfeil mit dem Sperr-Symbol an der Krugmanschette sich auf einer Höhe mit dem Pfeil am Gehäuse befindet (Abb. 2).

• **HINWEIS:** Vorsicht wenn Sie den Krug am Gehäuse montieren, da ein falsches Positionieren zur Beschädigung der Verriegelungsschalter führen kann (Abb. 2).

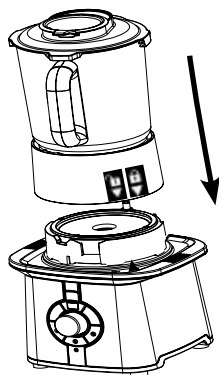


Abb. 1

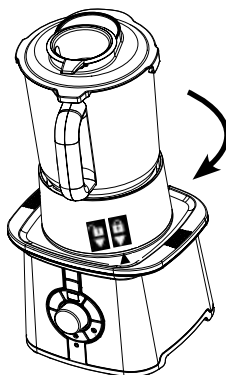


Abb. 2

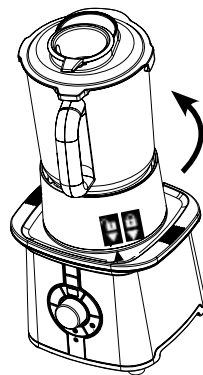



Abb. 3

## Den Glasbehälter entfernen

 • Schalten Sie Ihren Cook & Mix Plus aus und ziehen Sie den Netzstecker. Fassen Sie den Krug und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn, bis der Pfeil mit dem Symbol an der Krugmanschette sich auf einer Höhe mit dem Pfeil am Gehäuse befindet und heben den Krug dann vom Motorblock (Abb. 3).

• **HINWEIS:** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Krug vom Sockel entfernen, da ein Überdrehen dazu führen kann, dass sich der Verriegelungsschalter zwischen Krug und Manschette löst. Dies kann dazu führen, dass Zutaten, die sich im Krug befinden, auslaufen.

• **WARNUNG:** Das Heizelement ist sehr heiß, wenn sich das Gerät im Heizmodus befindet. Berühren Sie nicht die Unterseite der Krugmanschette oder die Oberfläche der Heizplatte.



## Deckel und Messbecher

• Der Deckel wird vom Glaskrug entfernt, indem Sie den Kruggriff festhalten und mit dem Daumen den Deckelrand andrücken. Mit einer Hand fest gegen Uhrzeigersinn drücken (Abb. 4) und nach oben abheben (Abb. 5). Nachdem Sie die Zutaten in den Krug gefüllt haben, muss der Deckel wieder befestigt werden, bevor Sie die Zutaten erwärmen und mixen. Zur Befestigung den Deckel mit dem Rand auf der rechten Seite des Griffs über dem Krug positionieren. Dann fest nach unten drücken und dabei im Uhrzeigersinn drehen, bis die Gießöffnung durch den Vorsprung am Deckel bedeckt ist (Abb. 6).

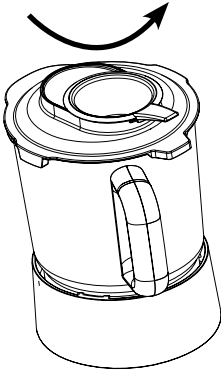


Abb. 4

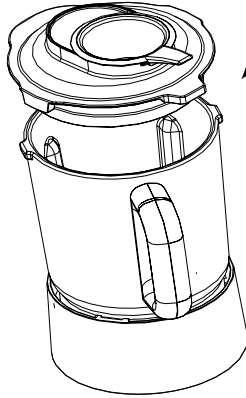


Abb. 5

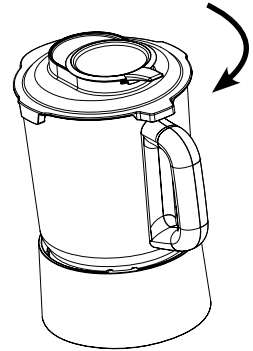


Abb. 6

• Um den Messbecher vom Deckel zu entfernen, muss er nur abgehoben werden. Um den Messbecher wieder zu installieren, muss er über dem Deckel positioniert und auf die entsprechenden Einkerbungen im Deckel ausgerichtet werden. **HINWEIS:** Bitte vorsichtig andrücken. Wenn Sie ein Klicken hören, ist der Messbecher eingerastet (Abb. 7 - 8).

• **ACHTUNG:** Dampf tritt rings um den Messbecher aus, wenn sich das Produkt im Heizbetrieb befindet. Das ist normal, aber seien Sie bitte vorsichtig – Dampf kann Verbrennungen verursachen. Vergewissern Sie sich vor dem Mixen stets, dass Deckel und Messbecher angebracht sind.



Abb. 7



Abb. 8

# BEDIENUNG

## Bedienfeld

### EIN-/AUS-Taste

- Verbinden Sie Ihren Cook & Mix Plus mit der Stromversorgung. Die EIN-/AUS-Taste blinkt. Die Taste einmal drücken. Der Schalter leuchtet jetzt kontinuierlich. Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus.
- Wird im Bereitschaftsmodus die EIN-/AUS-Taste betätigt, kehrt das Gerät zurück in den Ruhemodus und die EIN-/AUS-Taste blinkt. Alle getätigten Einstellungen werden gelöscht.
- Die einzige Möglichkeit den blinkenden EIN-/AUS-Schalter abzuschalten ist das Ziehen des Netzsteckers.

### Zeitsteuerung

- Im Bereitschaftsmodus kann die Kochzeit anhand der > + < oder > - < Tasten eingegeben werden. Wenn Sie die > - < Taste in dieser Phase drücken zeigt das Display 30 Minuten an. Dies ist die maximale Kochzeit. Wird die > - < Taste zu einer anderen Zeit betätigt, verkürzt sich die Kochzeit um jeweils 1 Minute.
- Die > + < Taste verlängert die Kochzeit in Schritten von je 1 Minute.
- **HINWEIS:** Jeder Tastendruck wird von einem akustischen Signal begleitet.
- **HINWEIS:** Die Kochzeit kann während des Heiz- oder Kochbetriebs jederzeit mit Hilfe der > + < oder > - < Tasten geändert werden.

### Temperaturregelung

- Sie können die eingefüllten Zutaten erwärmen, kochen oder köcheln lassen, je nachdem auf welche Stufe Sie den Temperaturregler eingestellt haben: »KOCHEN«, »GAREN« oder »SIEDEN«. Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, sendet das Gerät 6 Pieptöne aus und geht dann in den WARMHALTE-Modus über. Die Kontrolllampe leuchtet weiß. Nach einer Warmhaltephase von 40 Minuten, geht Ihr Gerät automatisch in den BEREITSCHAFTS-Modus über und beendet den Heizbetrieb.
- **HINWEIS:** Die Temperatur kann während des Heiz- oder Kochbetriebs jederzeit geändert werden. Drücken Sie hierzu die entsprechende Taste »KOCHEN«, »GAREN« oder »SIEDEN«.
- Wird während des Heiz- oder Kochbetriebs EINMAL die gerade benutzte Heiztaste gedrückt, setzt sich das Gerät in den WARMHALTE-Modus und die Kontrolllampe leuchtet weiß; wird die Taste ZWEIMAL gedrückt beendet das Gerät den Heizbetrieb komplett.

### Rührtaste

- Die Rührfunktion kann im Heiz- oder Kochbetrieb zu jeder beliebigen Zeit benutzt werden. Die Rührfunktion kann auch im Bereitschaftsmodus genutzt werden, um Zutaten in dem Krug zu vermengen.
- Wir empfehlen Ihnen die Rührfunktion zu nutzen, wenn Sie zu Beginn des Rezeptes Zwiebeln, Knoblauch oder andere Grundzutaten garen.

- Es ist nicht optimal die Rührfunktion zum Mixen Ihrer Suppe einzusetzen, sie kann aber verwendet werden, wenn Sie eine Suppe mögen, deren Konsistenz nicht ganz flüssig ist.
- **HINWEIS:** Im Interesse der Sicherheit darf die Rührfunktion im Heizbetrieb nicht länger als 10 Sekunden benutzt werden. Verwenden Sie die Rührfunktion nur mit Unterbrechungen.

### **Mixfunktion**

- Der Cook & Mix Plus hat 4 Geschwindigkeitsstufen (1 – 4) und eine zusätzliche PULS-Funktion, die an dem Drehknopf eingestellt werden können.
- Aus Sicherheitsgründen, funktioniert der Mixbetrieb nur nachdem Koch- oder Heizbetrieb beendet ist.
- Die Heizfunktion kann auch manuell durch Drücken des jeweiligen aktiven Heizprogramms ›KOCHEN‹ oder ›GAREN‹ oder ›SIEDEN‹ (jeweilige Taste leuchtet) ausgeschaltet werden oder indem Sie die EIN-/AUS-Taste betätigen.
- Wenn Sie die EIN-/AUS-Taste zum Ausschalten der Heizfunktion benutzen, wird das Gerät vollständig ausgeschaltet und muss zum Mixen erneut in Betrieb gesetzt werden.
- Aus Sicherheitsgründen kann die maximale Mixgeschwindigkeit nur Stufe 2 erreichen, wenn die Temperatur erhitzter Zutaten 70° C übersteigt, auch wenn Sie Stufe 3 oder 4 eingestellt haben.
- **HINWEIS:** Die Mixfunktion nicht länger als 3 Minuten ohne Unterbrechung verwenden. Dies ist die maximale Betriebsdauer des Motors.
- **HINWEIS:** Wenn Ihr Cook & Mix Plus ausgeschaltet wird, ohne dass der Schalter zuvor auf Position 0 gestellt wurde, muss der Drehknopf vor dem nächsten Gebrauch zurückgestellt werden, damit die Mixfunktion aktiviert werden kann. Dies ist eine Schutzvorrichtung falls das Gerät unbeabsichtigt anlaufen sollte und um Gefährdungen zu vermeiden, wenn es erneut an die Stromversorgung angeschlossen wird.

## **MIT DEM COOK & MIX PLUS ARBEITEN**

### **Suppen zubereiten**

1. Stellen Sie den Motorblock auf eine robuste, ebene Oberfläche.
2. Montieren Sie den Krug und stecken Sie den Netzstecker ein.
3. Die EIN-/AUS-Taste drücken, um das Gerät in den Bereitschaftsmodus zu setzen.
4. Wählen Sie die benötigte Garzeit. Diese kann auch während des Kochvorgangs geändert werden, es muss jedoch eine Zeit eingestellt werden, damit sich das Gerät in Betrieb setzt.

**HINWEIS:** Um Zutaten wie z. B. Zwiebeln oder Knoblauch anzubraten, geben Sie erst Butter oder Öl hinein, ehe Sie den Heizbetrieb einschalten. Geben Sie die Butter auf die Heizplatte, nicht auf die Messer. Wählen Sie zum Schmelzen von Butter die kleinste Hitzestufe (›SIEDEN‹). Wenn Sie Zwiebeln oder Knoblauch dünsten wollen, geben Sie diese zu der Butter und garen Sie diese bis sie zart sind. Dann den Deckel befestigen.

**Hinweis:** Beim ersten aufheizen kann es zu Rauch- und Geruchsbildung kommen. Das ist normal.

5. Zum Mixen von z. B. Zwiebeln und Knoblauch bitte die Rührtaste auf dem Bedienfeld betätigen.
6. Die restlichen Zutaten einfüllen (Gemüse, Brühe, Gewürze) und das Ganze bei hoher Hitze zum Kochen bringen.

**HINWEIS:** Wenn Sie Suppe kochen, dürfen die Zutaten nur bis zur 1.400 ml Markierung in den Glaskrug gefüllt werden.

7. Stellen Sie die Zeit mit den ›+‹ und ›-‹ Tasten ein und lassen die Suppe kochen.
8. Nachdem die Suppe einige Minuten bei starker Hitze gekocht hat reduzieren Sie bitte die Hitze indem Sie den Schalter ›GAREN‹ oder ›SIEDEN‹ aktivieren und lassen die Suppe köcheln.
9. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, sendet das Gerät 6 Pieptöne aus.

**HINWEIS:** Sobald die Kochzeit abgelaufen ist geht das Gerät automatisch in den WARM-HALTE-Modus über.

**HINWEIS:** Das Heizelement wird durch ein Thermostat gesteuert. Die Hitze wird während des Kochvorgangs abwechselnd erhöht oder reduziert, so dass die Blasen manchmal größer und manchmal kleiner sind.

10. Um die Suppe zu mixen bitte die Mixfunktion nutzen. Die Mixfunktion kann nur verwendet werden, wenn Heizmodus und Timer ausgeschaltet sind. Mixen Sie Suppen einfach auf Stufe 1 bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nun kann die Suppe serviert werden.

• **ACHTUNG:** Wenn Sie heiße Flüssigkeiten kochen oder mixen, ist es wesentlich, dass Deckel und Messbecher sicher befestigt sind, um Verletzungen zu vermeiden.

## Kalte Zutaten mixen

• Der Mixer kann auch wie ein herkömmlicher Standmixer verwendet werden, um kalte Zutaten zu mixen oder um Eiswürfel zu zerkleinern.

1. Stellen Sie den Sockel auf eine ebene und robuste Oberfläche.
2. Montieren Sie den Krug; stellen Sie ihn auf den Motorblock und verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
3. Alle benötigten Zutaten in den Glaskrug füllen und den Deckel fest verschließen. Sie können während des Mixens weitere Zutaten einfüllen, indem Sie den im Deckel befindlichen Messbecher abheben und Ihre Zutaten durch die Deckelöffnung zugeben.

**HINWEIS:** Maximal dürfen 1.750 ml eingefüllt werden, wenn Sie kalte Zutaten verarbeiten.

4. Stellen Sie den Drehknopf auf die gewünschte Geschwindigkeit oder verwenden Sie die PULSE-Funktion. Stellen Sie den Drehknopf auf Stufe ›0‹ sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

5. Ziehen Sie unmittelbar nach der Benutzung den Netzstecker.

**HINWEIS:** Lebensmittel oder Flüssigkeiten nicht im Glaskrug aufbewahren. Den Krug nach Gebrauch leeren und gründlich reinigen.

• **ACHTUNG:** Das Gerät bitte nicht überlasten. Wenn der Motor aussetzt muss das Gerät unverzüglich ausgeschaltet werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und entfernen Sie vorsichtig eine Portion aus dem Krug. Arbeiten Sie dann weiter.

## Tipps für beste Ergebnisse

Wenn Sie sich bei der Bedienung nicht sicher sind, dann drücken Sie zuerst die EIN-/AUS-Taste, um das Gerät auszuschalten (EIN-/AUS-Taste blinkt), und informieren Sie sich dann in dieser Bedienungsanleitung.

- Verwenden Sie beim Andünsten von Zwiebeln, Knoblauch oder ähnlichen Zutaten zu Beginn der Zubereitung die Rührfunktion (Taste: »RÜHREN«).
- Zum Pürieren der Zutaten für eine glatte Suppe sollten Sie allerdings die Mixfunktion (Stufen 1 - 4) verwenden, sofern Sie nicht eine rustikale Suppe mit größeren Stücken bevorzugen.
- Geben Sie Fett (Butter oder Öl) immer als Erstes direkt auf die Heizplatte im Boden des Glaskruges und lassen Sie das Fett bei niedriger Hitze schmelzen, bevor Sie Gemüse andünsten.
- Um die Zutaten möglichst schnell zum Kochen zu bringen, empfehlen wir, zunächst die Taste »KOCHEN« (hohe Temperatur) zu wählen und wiederholt die Rührfunktion (Taste »RÜHREN«) einzusetzen. Sobald die Zutaten kochen, schalten Sie auf eine niedrigere Temperatur zurück (»GAREN« oder »SIEDEN«).
- Käse oder Sahne geben Sie am Besten am Ende der Kochzeit zu Ihrer Suppe. Lassen Sie die Suppe nach der Zugabe nicht mehr kochen. Die meisten Suppen werden tatsächlich noch heiß genug sein, um den Käse zu schmelzen, wenn Sie nur die Rührfunktion (Taste: »RÜHREN«) verwenden und die Heizplatte ausgeschaltet lassen.
- Wenn Sie Suppen mit wenig Fett zubereiten wollen, dann verwenden Sie Frischkäse mit niedrigem Fettanteil statt Crème Fraîche oder saurer Sahne.
- Falls ihre Suppe zu dickflüssig geworden ist, verdünnen Sie diese mit Brühe oder fettarmer Milch aber überschreiten Sie nicht dabei die Füllmenge von 1.400 ml.
- Falls Sie eine Tomatensuppe zubereiten, und Ihre Tomaten zu blass oder unreif sind, verwenden Sie etwas Tomatenmark um die Farbe und den Geschmack zu verbessern.
- Verwenden Sie den Messbecher aus dem Deckel um flüssige Zutaten wie Brühe oder Milch abzumessen. Setzen Sie den Messbecher immer nach dem hinzufügen von Zutaten wieder ein.
- Beim Zerkleinern von Zutaten (wie z. B. frische Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Brotkrümel, Nüsse und Gewürze) mit der Mix-Funktion, stellen Sie sicher, dass der Krug und die Klingen trocken sind, sonst bleiben die Zutaten an den Wänden des Krugs kleben.
- Falls die Zutaten während des Mixens an den Wänden des Krugs kleben bleiben, nutzen Sie die PUSE-Funktion in kurzen Intervallen um die Zutaten aufzulockern.
- Die PUSE-Funktion sollte immer in kurzen Intervallen verwendet werden. Warten Sie vor dem nächsten Einsatz bis die Klingen zum Stillstand gekommen sind.
- Verarbeiten Sie die Zutaten nicht zu lange. Ihr COOK & MIX PLUS erreicht beste Ergebnisse in Sekunden, nicht Minuten.
- Für kalte Getränke kühlen Sie die Zutaten vor.
- Falls die Zutaten sich nicht gleichmäßig vermengen, nutzen Sie die PUSE-Funktion um große Stücke zu verkleinern.
- Vor dem Verwenden der Kochfunktion, fügen Sie immer etwas Öl oder Butter auf die Heizplatte.

## PFLEGE UND REINIGUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Heizelement sich abgekühlt hat, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Vor dem Erstgebrauch und nach jeder Benutzung bitte alle Geräteteile gründlich reinigen.
- Alle Geräteteile vor dem Zusammenbauen regelmäßig überprüfen. **Falls irgendein Teil beschädigt ist oder wenn der Glaskrug Risse aufweist oder angeschlagen ist, darf das Gerät nicht benutzt werden.**

**WARNUNG!** Die Messer sind sehr scharf. Behandeln Sie die Messer mit Vorsicht, um sich nicht zu verletzen.

- Reinigen Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch, nachdem sich das Gerät vollständig abgekühlt hat, um Speisereste vom Motorblock und der Heizplatte zu entfernen. Gut abtrocknen. Keine Scheuermittel benutzen, um das Gehäuse zu reinigen. Geben Sie ein wenig Spülmittel auf das Tuch, nicht auf das Gehäuse.
- Wenn Sie die Kochfunktion verwendet haben, sind der Glaskrug und besonders die Unterseite des Krugsockels während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und den Glaskrug unbedingt ausreichend abkühlen, bevor Sie den Glaskrug zerlegen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.**
- Niemals Scheuermittel, Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder andere harte oder scharfkantige Gegenstände oder irgendwelche Chemikalien bzw. ätzende Flüssigkeiten (Beispiel: Ofenreiniger) zum Reinigen des Gerätes verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere des Motorsockels eindringen. **Niemals Flüssigkeiten über den Motorsockel oder das Netzkabel gießen. Niemals den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen.**
- Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung. Lassen Sie keine Speisereste auf dem Gerät oder seinen Bauteilen festtrocknen oder verkohlen.
- Vor dem Verstauen bitte prüfen, ob alle Geräteteile sauber und trocken sind.
- Das Anschlusskabel nicht um das Gerät aufwickeln.
- Der Glaskrug mit der Manschette kann im Geschirrspüler gereinigt werden. Alle nicht elektrischen Geräteteile sind spülmaschinenfest.
- Vergewissern Sie sich davon, dass der Glaskrug richtig trocken ist, bevor Sie ihn benutzen.

### Reinigung der Messer

1. Geben Sie ca. 0,5 Liter Spülwasser in den Glaskrug.
2. Stellen Sie am Timer 2 Minuten ein und drücken Sie die Taste »SIEDEN«.
3. Wenn das Spülwasser heiß ist, schalten Sie die Kochfunktion aus (Taste »SIEDEN« erneut drücken) und lassen die Mixfunktion auf Stufe 1 arbeiten.
4. Gießen Sie das Spülwasser aus und wiederholen Sie den Vorgang mit klarem Wasser.

Durch diesen Vorgang werden Speisereste gelöst, die unter den Messern haften. Für eine sorgfältigere Reinigung des Glaskruges verfahren Sie nach der Anleitung im folgenden Abschnitt.

## Gründliche Reinigung des Glaskruges

1. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.
2. Nehmen Sie Deckel und Messbecher vom Glaskrug. Nehmen Sie die Gummidichtung vom Deckel ab.
3. Der Glasaufsatz des Glaskruges ist mit einem Rechtsgewinde am Krugsockel festgeschraubt. Sie können den Glasaufsatz abschrauben, um Heizplatte und Messer reinigen zu können. Fassen Sie den Krugsockel mit einer Hand und den Henkel des Glaskruges mit der anderen und drehen Sie die Teile gegeneinander.
4. Reinigen Sie Glasaufsatz, Deckel, Messbecher und Gummidichtung in warmer Spülmittellösung mit einer weichen Spülbürste oder einem weichen Tuch. Diese Teile können Sie auch im Geschirrspüler reinigen.



**WARNUNG: Die Messer sind sehr scharf! Achten Sie darauf sich nicht zu verletzen. Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in irgendwelche Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder irgendwelche Flüssigkeiten über diese Bauteile gießen!**

5. Reinigen Sie die Heizplatte mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm und warmer Spülmittellösung. **Achten Sie dabei unbedingt darauf, sich nicht an den Messern zu verletzen und die Dichtfläche auf dem Krugsockel nicht zu beschädigen.** Reiben Sie gröbere Rückstände zunächst mit ein wenig Öl ein und lassen Sie das Öl für ein paar Minuten einwirken, bevor Sie es mit Spülwasser abwaschen.

**Tipp:** Hartnäckige Speisereste auf den anderen Oberflächen feuchten Sie am besten einige Minuten vor der Reinigung mit warmem Spülwasser an.

6. Das Netzkabel und die Außenseiten des Krugsockels und Motorsockels können Sie mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch abwischen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in den Motorsockel läuft.
7. Trocknen Sie alle Teile des Gerätes nach der Reinigung gut ab.
8. Lassen Sie das Gerät und die Bauteile und Zubehöre noch etwa ½ Stunde an der Luft trocknen. Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle seine Teile **stets außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern sind.**
9. Setzen Sie den Glaskrug wieder zusammen.
10. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtflächen auf dem Krugsockel und Glasaufsatz sauber und unbeschädigt ist (Beispiel: keine Risse, Kratzer oder Abnutzungen). Schrauben Sie dann den Glasaufsatz fest auf den Krugsockel. Prüfen Sie eventuell die Dichtigkeit des Glaskruges mit etwas Wasser.



## AUFBEWAHRUNG

**WARNUNG:** Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe: »Pflege und Reinigung«). **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.**

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, verknoten oder irgendwelche harten oder schweren Gegenstände darauf stellen. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel um den Motorsockel wickeln.

Niemals das Gerät bewegen, wenn der Glaskrug auf dem Motorsockel steht; nehmen Sie den Glaskrug immer zuerst herunter.

1. Nehmen Sie zuerst den Glaskrug vom Motorsockel herunter.
2. Fassen Sie dann den Motorsockel mit beiden Händen an den beiden Griffen oben und stellen Sie ihn auf eine geeignete Oberfläche, von der er nicht herunter fallen kann und zu der kleine Kinder keinen Zugang haben. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel des Gerätes nicht herunter hängt.
3. Zur Aufbewahrung stellen Sie den Glaskrug am besten neben den Motorsockel.

## 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](http://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](mailto: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, ohne Zubehör 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 Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

# REZEPTE

## Kartoffelcremesuppe (Für 2 bis 3 Personen)

### Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 1/8 Knolle Sellerie
- 200 g Karotten
- 1 Stange Lauch
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 2 EL Sauerrahm oder Schmand
- Salz und Pfeffer
- frischer Majoran



### Zubereitung:

1. Kartoffeln, Sellerie und Karotten schälen und in grobe Würfel schneiden, den Lauch gut waschen und in grobe Ringe schneiden.
2. Das Gemüse in den Glaskrug geben und zerkleinern (›PULSE‹).
3. Anschließend mit der Brühe übergießen und auf mittlerer Stufe 20 Minuten (›GAREN‹) kochen lassen.
4. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und nochmals pürieren (Mixen: Stufen 1 - 4).  
Mit Sauerrahm verfeinern und mit Majoranblättchen und Pfeffer garniert servieren.  
Guten Appetit.

## Kürbiscremesuppe (Für 2 bis 3 Personen)

### Zutaten:

- 250 g Kürbisfleisch
- 2 kleine Kartoffeln
- 1/2 Stange Lauch
- 15 g Butter
- 1/2 Liter Wasser
- 1 Gemüsebrühwürfel
- Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

1. Das Kürbisfleisch in grobe Würfel schneiden, die Kartoffeln schälen und grob würfeln.
2. Den Lauch waschen und in Streifen schneiden, alles in den Glaskrug geben und gut zerkleinern (›PULSE‹). Auf höchster Heizleistung (›KOCHEN‹) ca. 15 Minuten kochen lassen.
3. Anschließend Butter hinzufügen und gut vermischen (Mixen: Stufen 1 - 4).
4. 1/2 Liter Wasser mit dem Brühwürfel hinzufügen, den Brühwürfel vorab im Wasser auflösen. Mit Salz und Pfeffer je nach Geschmack würzen.
5. Bei mittlerer Heizleistung (›GAREN‹) ca. 15 Minuten weich kochen und gelegentlich umrühren (›RÜHREN‹). Guten Appetit.

## Champignoncremesuppe (Für 2 bis 3 Personen)

### Zutaten:

- 250 g frische Champignons
- 1,5 EL Butter
- 1 TL Mehl
- ½ Zitrone
- 400 ml Brühe (Fleisch- oder Hühnerbrühe)
- 50 ml Sahne
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- Petersilie



### Zubereitung:

1. Die geputzten Champignons mit Zitronensaft beträufeln. Dann in den Glaskrug geben und gut zerkleinern (»PULSE«). Butter hinzufügen, etwa 10 Minuten auf niedrigster Heizleistung (»SIEDEN«) andünsten, mit Mehl überstäuben und leicht durchschwitzen lassen.
3. Anschließend Brühe zugeben und auf mittlerer Heizleistung (»GAREN«) 10 Minuten kochen lassen.
4. Die Sahne mit dem Ei dazugeben und vermischen (Mixen: Stufen 1 - 4), auf niedrigster Heizleistung (»SIEDEN«) ca. 10 Minuten ziehen lassen und gelegentlich durch mixen.
5. Mit gezupfter Petersilie verfeinern, nochmals mit Salz, Pfeffer abschmecken und alles gut verrühren (Mixen: Stufen 1 - 4).  
Guten Appetit.

## Blumenkohlcremesuppe (Für 2 bis 3 Personen)

### Zutaten:

- ½ großer Blumenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 TL Butter
- 1,5 TL Curry
- 750 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- 50 g Schmelzkäse, Rahmstufe
- Salz und Pfeffer
- Muskat



### Zubereitung:

1. Blumenkohl waschen, putzen, in Röschen teilen. Zwiebeln schälen, dann in den Glaskrug füllen und zerkleinern (»PULSE«).
2. Alles auf mittlerer Heizleistung (»GAREN«) 15 Minuten köcheln lassen. Butter und Curry hinzufügen und auf niedrigster Heizleistung (»Sieden«) ziehen lassen.
3. Gemüsebrühe und Sahne hinzugießen und das ganze ca. 20 Minuten auf mittlerer Heizleistung (»GAREN«) köcheln lassen und gelegentlich durchmixen. Schmelzkäse hinzufügen, mit Pfeffer, Muskatnuss und evtl. ein wenig Salz würzen.  
Guten Appetit.

## Karottencremesuppe (Für 3 bis 4 Personen)

### Zutaten:

- 30 bis 40 g Olivenöl oder Butter
- 10 g gehackter Knoblauch
- 100 g gehackte Zwiebeln
- 150 g Kartoffeln (geschnitten)
- 300 g Karotten (geschnitten)
- 120 ml Milch oder Sahne
- 600 ml Wasser oder Fleischbrühe

Zum Würzen: Salz, Pfeffer, Gewürze und Kräuter nach Geschmack (Beispiel: Muskatnuss, Basilikum, Petersilie)



### Zubereitung:

1. Geben Sie Olivenöl oder Butter, danach Knoblauch und Zwiebeln in den Glaskrug und mixen Sie gut durch (ca. 1 Min.).
2. Gießen Sie Wasser oder Fleischbrühe dazu und geben Sie dann Karotten, Kartoffeln und Gewürze in den Glaskrug. Bringen Sie die Mischung mit maximaler Heizleistung (»KOCHEN«) unter gelegentlichem Rühren (»RÜHREN«) zum Kochen.
3. Schalten Sie auf mittlere Heizleistung (»GAREN«) zurück und lassen Sie die Mischung garen, bis die Zutaten gar sind (ca. 12 Min.).
4. Geben Sie die Gewürze und Kräuter nach Geschmack dazu und mixen Sie gut durch (ca. 1 Min.).
5. Geben Sie Milch oder Sahne dazu und mixen Sie noch einmal für ein paar Sekunden gut durch. Guten Appetit.

## Tomatencremesuppe (Für 3 bis 4 Personen)

### Zutaten:

- 1 kg Tomaten
- ½ Tube Tomatenmark (ca. 100 ml)
- 100 g Sahne
- 100 g Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe

Zum Würzen je nach Geschmack: Salz, Pfeffer (weiß und schwarz), Oregano, Paprikapulver, Petersilie, Schnittlauch



### Zubereitung:

1. Die Tomaten mit Wasser in den Glaskrug geben. Die Tomaten müssen komplett mit Wasser bedeckt sein. Schalten Sie die niedrigste Heizleistung (»SIEDEN«) ein. Sobald die Haut der Tomaten platzt, diese herausnehmen, häuten und vierteln.
2. Die geviertelten Tomaten in ca. ⅓ des Kochwassers zurückgeben und ca. 10 min. auf höchster Heizleistung kochen (»KOCHEN«). Schon mit Salz, Oregano, weißen und schwarzen Pfeffer würzen und unter gelegentlichen rühren (»RÜHREN«) kochen lassen. Noch einmal 10 min. auf höchster Heizleistung kochen lassen. (»KOCHEN«)
3. Das Tomatenmark hinzufügen und solange rühren (Mixen: Stufen 1 - 4), bis sich das Mark aufgelöst hat und die Suppe cremig wird. Die restlichen Gewürze hinzufügen. Je nach Geschmack fein geschnittenene Petersilie und fein geschnittenen Schnittlauch hinzufügen. Noch einmal 10 min. kochen lassen und gelegentlich durchmischen.
4. Nun Sahne und Crème fraîche hinzufügen und noch einmal solange auf mittlerer Heizleistung (»GAREN«) kochen lassen, bis sich die Crème fraîche aufgelöst hat. Guten Appetit.

## Pesto Dip

### Zutaten:

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



### Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixerbehälter und wählen Sie (Mixen: Stufen 1 - 4). Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit geröstetem Fladenbrot.

## Guacamole

### Zutaten:

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



### Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie (Mixen: Stufen 1 - 4). Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit Nachos, Brotsticks oder rohen Gemüsesticks.

## Kräuter Dressing

### Zutaten:

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



### Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie (Mixen: Stufen 1 - 4). Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich vermengt haben. Servieren Sie das Dressing zu Lamm, Hühnerfleisch, Fisch.

## Avocado Dressing

### Zutaten:

- 1 EL Zitronensaft
- ½ Tasse Schmand
- 3 EL Sahne
- 2 Tropfen Tabascosauce
- 1 TL Honig
- 1 Avocado, geschält, ohne Stein und geschnitten
- 1 Zehe Knoblauch, geschält und geschnitten



**Zubereitung:** Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie (Mixen: Stufen 1 - 4). Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie das Dressing zu Kartoffelsalat.

## Würzige Pfirsich Sauce

### Zutaten:

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



### Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie (Mixer: Stufen 1 - 4). Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie die Sauce zu Hähnchenfleisch oder Schwein.

## Grüne Thai Curry-Paste

### Zutaten:

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



### Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie (Mixer: Stufen 1 - 4). Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie eine cremige Paste erhalten haben.

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

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

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

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

## Margarita

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie (»PULSE«) und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese vermengt und das Eis gecrusht ist.

## Frozen Sangria

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie (»PULSE«) und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind.

## Pina Colada

### Zutaten:

- 2 Esslöffel weißer Rum
- 2 Esslöffel Kokosnuss Sahne
- 2 Teelöffel Zucker
- 3/4 Tasse ungesüßter Ananassaft
- 10 Eiswürfel

### Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie (»PULSE«) und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie vermengt sind und das Eis gecrusht ist. Servieren Sie sofort.

## Wild thing

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Mixbehälter. Wählen Sie die (»Pulse«) und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig und dickflüssig sind. Jetzt servieren.





## Frucht Cocktail

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten (außer dem Sodawasser und dem Maracujamark) in den Mixbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Rühren Sie im Anschluss Maracujamark und Sodawasser unter und servieren Sie in Cocktailgläsern.

## Honigmelonen-Ananas Frappé

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Geben Sie die Honigmelone, Ananas und das Eis in den Mixbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig und dickflüssig sind. Servieren Sie garniert mit Minze.

## Erdbeeren und Maracuja Milchshake

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Geben Sie die Erdbeeren in den Mixbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Geben Sie jetzt die Hälfte des Maracujamarks, Milch und 2 Löffel Eiscreme in den Mixbehälter. 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. Jetzt servieren.



## Schokoladen Smoothie mit Karamell Sauce

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Geben Sie die Milch, Milchpulver und Vanille Eiscreme in den Mixbehälter. Wählen Sie (Mischen: Stufen 1 - 4) und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermischt 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 jetzt.

**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.

## Baby Müsli

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Geben Sie die Haferflocken, Reisflakes, Rosinen und den Apfel in den Mixbehälter. Wählen Sie (Mischen: Stufen 1 - 4) bis die Zutaten klein gehackt sind und erwärmen Sie die Mischung mit dem fertig angerührten Milchpulver vor dem Servieren.

## Apfel und Bananen Pudding

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

Kochen Sie den Apfel bis dieser weich ist. Wenn der Apfel abgekühlt ist, geben Sie den Apfel und die Banane in den Mixbehälter. Wählen Sie (Mischen: Stufen 1 - 4) und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Vermengen Sie im Anschluss das Fruchtmus mit dem Pudding. Guten Appetit.



# GASTROBACK®

Operating Instructions

## COOK & MIX PLUS



Art.-No. 41020 COOK & MIX PLUS

Read all provided instructions before first usage!  
Model and attachments are subject to change!  
For domestic use only!



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay attention to the warnings mentioned in these instructions.

## Table of Contents

Knowing Your New COOK & MIX PLUS .....	29
Important Safeguards.....	30
Hot Surfaces – Risk of Burns .....	32
Technical Specifications .....	33
Before First Use.....	33
Powerful Functions of Your New COOK & MIX PLUS.....	34
Assembling the appliance .....	34
Disassembling the glass jar.....	34
Assembling the glass jar.....	35
Assembling the glass jar to the motor housing.....	35
Removing the glass jar to the motor housing .....	35
Lid & Measuring Cup.....	36
Operation .....	37
Control Panels .....	37
ON/OFF Power Button .....	37
Timer Control .....	37
Temperature Control .....	37
Stir Button .....	37
Blending Function .....	38
Working with the Cook & Mix Plus.....	38
Making Soup .....	38
Blending Cold Ingredients .....	39
Hints & Tips .....	39
Care and Cleaning .....	40
Cleaning the blades .....	41
Thorough Cleaning of the Glass Jar.....	41
Storage .....	42
Notes for disposal.....	42
Information and service.....	42
Warranty .....	42
Recipes .....	43

## Dear Customer!

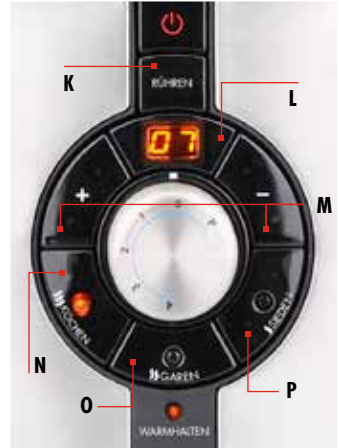
Congratulations! You have purchased an exceptional appliance coming with a multitude of surprising features. Heating function, blender and mixer combined in a powerful unit. Prepare your favourite soups or hot and cold drinks effortlessly and quickly, try out new recipes and enjoy the easiness and simplification coming with your new COOK & MIX PLUS.

These instructions for use will inform you about the various functions and features which makes it easy to take pleasure in your new COOK & MIX PLUS.

We hope that you will enjoy your new COOK & MIX PLUS.

Your Gastroback GmbH

## KNOWING YOUR NEW COOK & MIX PLUS



- A) Lid with rubber seal and integrated, removable measuring cup with level indicator
- B) borosilicate glass jar with scaling, heat-resistant
  - 1,400 ml (for hot dishes >Soup<)
  - 1,750 ml (for cold dishes >Cold<)
- C) Sixfold stainless steel blades
- D) Heating plate with non-stick coating
- E) ON/OFF power button
- F) 1.200 W powerful engine
- G) 4 speed selection and additional pulse function
- H) 3 temperature settings to select the cooking temperature
- I) Automatic keep-warm function
- J) Non-slip rubber feet
- K) Stir button – for mixing the basic ingredients over low heat
- L) LED Timer (countdown and time display)
- M) Timer control (+ and –) for precise presetting of the cooking time
- N) >KOCHEN< – High (to bring your food to the boil quickly)
- O) >GAREN< – Low (for cooking potatoes, carrots and similar)
- P) >SIEDEN< – Simmer (for cooking delicate vegetable and keeping your dishes hot)

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference.** Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat or fire.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock and injuries to persons.
- Check the entire appliance regularly for proper operation — especially the power cord and glass jar. The pins of the power plug must be clean, smooth, and without discolouration. **Do not use the appliance if the glass jar is damaged in any way** (e.g. scratched, cracked, or chipped). Otherwise, the glass jar could burst or leak during operation and/or splinters could get into your foods and cause severe injuries. **Do not operate the appliance, when liquids are on the motor base or accumulate at the rear/bottom of the appliance.** Do not operate and immediately unplug the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage and/or injuries to persons. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side and 1 m above to furniture, walls, boards, curtains and other objects. Do not process inflammable liquids (e.g. high-proof alcohol). Do not operate the appliance beneath any heat-sensitive or moisture-sensitive materials or beneath boards or drop-lights to avoid damage caused by steam, condensate or splashes. Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, heat-resistant, water-resistant and suitable large table or counter. Do not place the appliance over a power cord, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces or where it can fall. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately.
- Do not place any clothes or tissue or other objects beneath or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Before operation, always ensure that there are no foreign objects in the glass jar, and the glass jar is assembled properly and not leaking with the lid firmly in place. Ensure that the glass jar will not tilt or wobble on the motor base. Solely use the appliance for processing edible food.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Always keep the entire appliance dry and clean and where young children cannot reach it. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it. Take care that no one will pull the appliance by the power cord.
- Always handle the stainless steel blades with care, especially while removing the blades, cleaning or emptying the jar.
- Before turning the appliance on, always make sure, there are no foreign objects in the glass jar, it is assembled properly, is leakproof and is securely attached to the motor base. Do not place any clothes, napkins or other objects under or on the appliance during operation, to avoid damages through fire and electric shock.
- Do not leave any cooking utensils in the glass jar. **Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks) with the appliance.** Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils to stir and serve the food. Do not handle the appliance or any part of it with violence. **Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. cooking utensils, clothes) in the glass jar, while the glass jar is mounted on the motor base!**
- **The appliance or power cord may never touch hot surfaces. Do not** place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (i.e. burner, heater or oven). Do not use any part of the appliance (e.g. glass jar, measuring cup) with any other device (e.g. range, mixer). After using the heater function **the glass jar and the bottom of the jar collar will be still hot for some minutes. Do not touch the glass jar and the bottom of the jar collar, or place the glass jar on any heat-sensitive surface.**
- **Do not leave the appliance unattended, when connected to the power supply.** Do not move or tilt the appliance with the glass jar mounted on the motor base to avoid that the glass jar will fall or hot liquid will be spilled. Always switch Off, unplug and let the appliance cool down sufficiently when the appliance is not in use and before moving, cleaning, or for storage. Before moving or cleaning the appliance, always allow the appliance to cool down. Always grasp the motor base with both hands by the upper handles and the glass jar by its handle for moving or lifting. **During operation and immediately after switching off only touch the appliance and its accessories by the handles and operating elements.** Handle the processing blades with care, as they are very sharp.
- Even with the lid properly closed, steam will escape around the measuring cup, when preparing hot dishes. Do not hold your face, hands and arms over the lid during operation and some minutes after heating to avoid scalds. **Do not overfill the glass jar**, especially when heating foodstuffs that could violently froth or splash. Otherwise food could splash and overflow or drip on the motor housing and cause severe scalds and damage. **Always pay attention to the maximum level indicator** ›Soup‹ for hot dishes; ›Cold‹ for cold meals and drinks)!
- Before activating the heating function, always ensure that there is a sufficient amount of liquid or fat (at least 30 ml) in the glass jar and the glass jar is mounted correctly. **DO NOT activate the heater function when the glass jar is empty!** Before operating the Blender function, additionally ensure that the lid is closed properly with the measuring cup correctly in place. (See: ›Operation‹) Do not blend for longer than 3 minutes to avoid overheating.
- Do not use abrasive cleaners or cleaning pads (e.g. metal scouring pads) for cleaning. Do not immerse the motor base or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip

any liquids on the motor base or power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled in the motor base, immediately switch off, unplug and wait for the appliance to cool down. Thereafter, clean the appliance thoroughly. (See: ›Care and Cleaning‹)

- **DO NOT place the motor base in an automatic dishwasher.**
- Always turn off the appliance before replacing accessories, disassembling and cleaning.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

## Important Safeguards for Electrical Appliances

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/240 V, 50 Hz, AC, rated for 1.5 A). The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- It is recommended not to use any extension cords. Nevertheless, if you wish to use an extension cord, it must be connected properly with live, neutral and protective ground conductor and a permanent loading range of at least 1.5 A (core diameter: at least 1 mm<sup>2</sup>). Do not use a multi socket outlet.
- Always handle the power cord with care. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord from the power outlet. Do not touch the power plug with wet hands while the appliance is connected to the power supply.

## Hot Surfaces – Risk of Burns



The COOK & MIX PLUS is designed for cooking and heating a variety of foods and therefore the appliance will get hot during operation.

- **Always switch Off the mixer/blender before removing the measuring cup or lid**, and beware of splashing hot liquid when removing the measuring cup during operation. Beware of steam and hot condensate during operation and even some minutes after switching off, especially when removing the measuring cup and/or lid. Protect your hands and arms. Even with the lid properly closed and the measuring cup inserted, steam will escape around the measuring cup, while preparing hot dishes.



Do not hold your hands, arms, face and clothes over the lid when the glass jar is still hot.

• Glass jar, jar base, lid and measuring cup may become very hot during operation. Only touch these parts by the handles. The heating elements are mounted at the bottom of the glass jar in the jar base. **Do not touch the bottom of the jar base, shortly after using the heater function.**

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No. 41020 COOK & MIX PLUS
Power supply:	220 - 240 V AC, 50 Hz
Total power consumption:	1200 W heater function with stir blender function; 1000 W heater function; 600 blender function; 200 W stir blender function
Length of power cord:	appr. 90 cm
Weight:	appr. 5,5 kg
Dimensions:	appr. 23,0 cm x 18,4 cm x 45.3 cm (width x depth x height)
Capacity, glass jar:	max. 1750 ml (›Cold‹), max. 1400 ml (hot; ›Soup‹)
Certification:	  

## BEFORE FIRST USE

**WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!**

1. Unpack the appliance and all accessories carefully and check whether any parts are damaged or missing.
2. Carefully remove all shipping materials and tags, but do not remove the rating label on the bottom of the appliance. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. packaging) in the glass jar.

**WARNING!** Always turn the speed selector to position ›0‹, unplug and let the appliance cool down to room temperature, before assembling/disassembling or cleaning. Do not immerse the motor base or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the motor base or power cord. **Do not place the motor base, measuring cup, lid or power cord in an automatic dishwasher.**

3. Before first use and after a considerable period of storage, clean the glass jar. For this, using the self-cleaning feature is sufficient. (See: ›Care and Cleaning‹)

## Powerful Functions of Your New COOK & MIX PLUS

The COOK & MIX PLUS is designed for mixing, cooking and heating foods and is heated by an integrated electric heating element.

**WARNING:** Do not heat the glass jar of the appliance using any other source of heat (e.g. range, microwave oven)! Glass jar, lid, measuring cup and jar base will get very hot when using the heater function. To avoid scalds, only touch the appliance at the handles and operating elements during operation. Beware of hot condensate, steam and hot food, when removing the lid or measuring cup, or when serving hot dishes. Do not use any other type of jar but the supplied glass jar with the appliance.

**WARNING:** Before connecting the appliance to the power supply and switching on, always ensure that the glass jar is mounted firmly on the motor base and will not tilt or wobble.

**NOTE:** A smart safety interlock system ensures that you can only switch on the appliance while the glass jar is mounted properly on the motor base. As soon as you remove the glass jar, the appliance is switched off automatically and the power indicator light goes out completely.

Your COOK & MIX PLUS comes with a variety of useful features that are accessed by the operating elements on the front panel (buttons, control dial and display). When pressing a button, a beep sounds. Due to the tightly closing lid foods will not overflow or splash during mixing or blending, or when the contents are boiling. The large opening in the lid can be used to add further ingredients during processing. There is no need to lift the lid. Simply grasp the measuring cup in the lid by its handle and lift it upwards. Add your ingredients and replace the measuring cup. For this, align the handle of the measuring cup over the handle of the lid.

**WARNING: Always close the opening in the lid firmly with the measuring cup,** before switching on the appliance, to avoid that foods overflow or splash; especially when processing solid food (e.g. sautéing onions or garlic), or when the glass jar is filled up to a high filling level. Close supervision is necessary, when cooking any lathery food with your COOK & MIX PLUS (e.g. milk), because foam could come out of the opening in the middle of the lid at the brim of the measuring cup. **DO NOT leave the appliance unattended, during operation.**

## ASSEMBLING THE APPLIANCE

Before first use, clean the glass jar thoroughly (see: ›Care and Cleaning‹).

### Disassembling the glass jar

1. Place the glass jar on stable table.
2. Remove the plastic base of the jar by twisting counter-clockwise 70 degrees.
3. Lift up the glass jar.
4. Get the seal ring out.
5. Lift the blade base up from the plastic base.
6. Carefully remove the blade base from the plastic blade. Be careful and don't touch the blades.

## Assembling the glass jar

1. Clean all parts of the glass jar. Handle the blades with care to avoid injuries.
2. Put the square side of the blade base into the cup base first, then press the blade base into the jar base.
3. Fix the seal ring into the blade base. **NOTE:** Damp the seal ring first and then assemble the glass jar. The glass jar will be more tight to the jar base after doing this.
4. Assemble the glass jar into the jar base.
5. Turn the glass jar clockwise about 70 degrees, lock the glass jar to the jar base tightly.
6. Put the glass jar set onto the motor housing, close the lid.

## Assembling the glass jar to the motor housing

- Position jar unit on the motor housing (fig. 1) and rotate it clockwise until the lock arrow on the jar collar is level with the arrow on the housing unit (fig. 2).
- **NOTE:** Take care when placing the jar unit on the housing base as incorrect positions may damage the interlock switches (fig. 2).

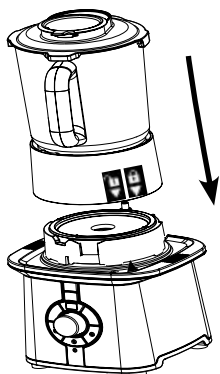


fig.1

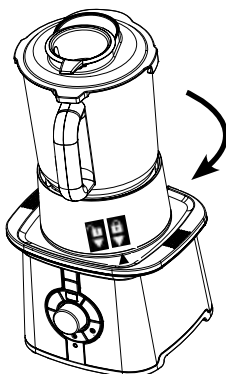


fig.2

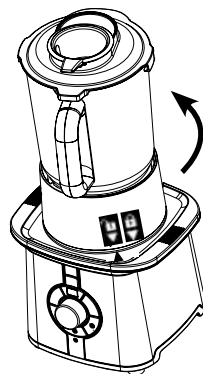


fig.3

## Removing the glass jar to the motor housing

- Switch the appliance off and unplug from the outlet. Grip the jar, rotate it counter-clockwise, and then away from the housing base, until the arrow on the cup base reaches the arrow on the base.

• **NOTE:** Take care while removing the jar from the base, since overwinding can cause the interlock switch between the jar and the jar base to disconnect. This might lead to leaking during operation.

• **CAUTION:** The heating element is hot when the appliance is in heat mode, do not touch the underside of the jar base and the surface of the heating elements.



## Lid & Measuring Cup

To remove the lid from the glass jar, grip the jar handle while use the thumb to press the edge of the lid and push it counter-clockwise firmly (fig. 4) and lift upwards (fig. 5). After adding the required food to the blender jar, replace lid on jar before heating and blending. To replace the lid, simply position it over the jar with the edge of the lid at the right side of the handle, press down firmly, and push it clockwise until the pouring spout on the jar is covered by the protrusion on the lid (fig. 6).

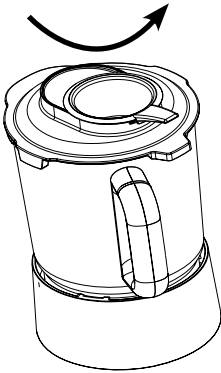


fig.4

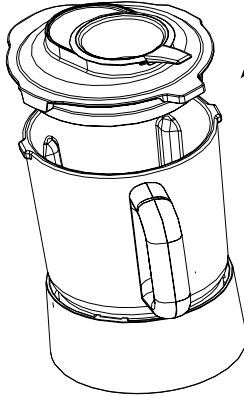


fig.5

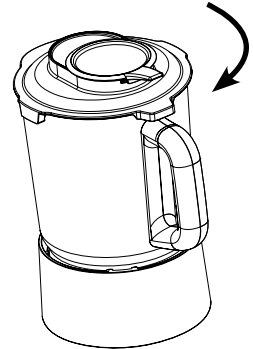


fig.6

- To remove the measuring cup from the lid, lift up and away. To replace it, position the cup over the lid, aligning with the corresponding grooves in the lid.

- **NOTE:** Press gently, when you hear a click sound, the measuring cup is locked in place (fig. 7 - 8).

**WARNING:** Steam will escape around the measuring cup when the appliance is in heat mode, this is normal, but handle with care – steam can cause burns. Always ensure the lid and cup are replaced before blending.



fig.7

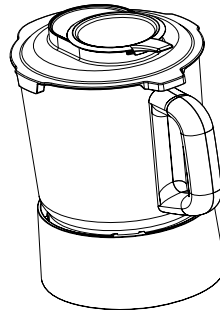


fig.8

# OPERATION

## Control Panels

### ON/OFF Power Button

- Plug the appliance into the outlet, the ON/OFF power button will flash. Press once and the light will become static; the appliance is now in ›stand-by‹ mode.
- If the on/off button is pressed whilst in ›stand-by‹ mode, the appliance will return back to idle mode with the on/off button flashing. Any settings entered will be cancelled.
- The only way to turn the flashing on/off button off is to unplug the appliance from the outlet.

### Timer Control

- When the appliance is in ›stand-by‹ mode the cooking time can be set by either pressing the ›+‹ or ›-‹ buttons. If the ›-‹ button is pressed at this stage, 30 minutes will be displayed on the digital display, this is the maximum cooking time. If the ›-‹ button is pressed at any other time, the cooking time will be reduced in one minute steps.
- The ›+‹ button increases the cooking time in 1 minute steps.
- **NOTE:** Pressing any of the buttons will be accompanied by an audible sound.
- **NOTE:** The cooking time can be increased or decreased by pressing the ›+‹ and ›-‹ buttons at any time during the heating or cooking cycle.

### Temperature Control

- The appliance will start its heating or cooking cycle when the temperature is selected to either high (›KOCHEN‹), low (›GAREN‹) or simmer (›SIEDEN‹). When cooking time has elapsed, the appliance will beep 6 times, and then shift to ›KEEP WARM‹ mode, the power indicator will become static white. After 40 min.(the longest keep warm time), the appliance will switch into stand-by mode and stop heating.
- **NOTE:** The temperature can be changed at any time during the heating or cooking cycle, by pressing the according button.
- By pressing the same cooking buttons (›KOCHEN‹, ›GAREN‹, ›SIEDEN‹) ONCE again during the cooking or heating cycle, switches the appliance into the ›keep warm‹ mode and the power indicator illuminates white. Pressing the same cooking button TWICE again will end the heating or cooking cycle.

### Stir Button

- The stir function can be operated at any time during the heating or cooking cycle, it can also be operated in ›stand-by‹ mode when ingredients are being added to the glass jar.

- It is recommended that you use the stir function while frying or sautéing onions, garlic or other base ingredients at the start of your recipe.
- It is not ideal to use the stir button to blend the soup but it can be used if you require chunky soup.
- **NOTE:** For safety, do not use stir button longer than ten seconds on heat mode. Use stir function intermittently.

## Blending Function

- Your COOK & MIX PLUS features 4 different speed levels and a PULSE-function, which can be accessed with the rotary speed selector.
- For safety reasons, the blending function only works when the cooking or heating process has completed.
- The heating plate can also manually be turned off by pressing the heat button currently in use (lights will be illuminated) or alternatively pressing the ON/OFF power button.
- If the on/off power button is used to turn off the heater, the appliance will switch off completely and will have to be re-started for blending.
- For safety reasons, when hot ingredients' temperature is over 70° C, the max blending speed can only reach level 2 even if you are on level 3 or level 4.
- **NOTE:** Do not blend for longer than three minutes. This is the maximum running time for the motor.
- **NOTE:** Always turn the speed selector to position ›0‹ after working the appliance or before the next use. Internal safeguard will prevent the appliance from mixing. This safeguard is installed to prevent any unintentional use and any damages while plugging the appliance into the power outlet again.

## WORKING WITH THE COOK & MIX PLUS

### Making Soup

1. Place the motor housing onto a flat, sturdy surface.
2. Assemble the appliance and plug into a suitable outlet.
3. Press the ON/OFF button to set the appliance to ›stand-by‹ mode.
4. Select the required time, this can be adjusted throughout the cooking process, but a time must be selected to start the heater initially.
  - **NOTE:** To fry ingredients such as onions or garlic, add butter or oil first before switching on the heat mode. Make sure you place the butter on the heating plate rather than the blades. Select low heat (›SIEDEN‹) setting to melt butter. If frying onions and garlic, add and cook until softened, replacing the lid.
  - **NOTE:** The appliance may smoke a little and release a slight odour during first use, this is normal.
5. To mix the onions or garlic, use the stir button (›RÜHREN‹) on the control panel.

6. Add the remaining ingredients (vegetables, stock and seasoning etc) and set on a high heat and bring to the boil.
  - **NOTE:** When making soup, only fill the contents of the glass jar to 1400 ml mark.
7. Once boiled reduce heat to simmer, set timer (+ and – buttons) and leave to cook.
8. After boiling on High (»KOCHE«) for several minutes, switch to Simmer (»SIEDEN«) and leave to cook.
9. When cooking program has finished the appliance will beep 6 times.
  - **NOTE:** When cooking time has finished, the machine will shift to »KEEP WARM« mode.
  - **NOTE:** The heating element is regulated through a thermostat, therefore heat will increase or decrease accordingly and bubbles will become bigger or smaller during cooking.
10. To blend soup, use the blend function; this can only be used once the heat mode and timer has been exited. When ready, simply blend soups on level 1 until desired consistency is achieved and serve.

**WARNING:** When cooking or blending with hot liquid it is essential the lid and measuring cup are securely attached to the blender to prevent injuries.

## Blending Cold Ingredients

- The blender can also be used as a standard blender to blend cold ingredients and crush ice.
1. Place the motor housing onto a flat, sturdy surface.
  2. Assemble the appliance; place on the base and plug into a suitable outlet.
  3. Add all necessary ingredients into the glass jar and replace the lid. You may add more ingredients during blending by lifting the measuring cup in the lid and dropping ingredients through the opening in the lid.
    - **NOTE:** The maximum fill for cold ingredients is 1750 ml.
  4. Turn the blender speed selector to your desired speed or use the pulse function. Turn the blender speed selector to »0« when the desired consistency is reached.
  5. Unplug the appliance immediately after use.
    - **NOTE:** Do not store food or liquid in the glass jar. Empty and clean thoroughly after use.

**WARNING:** Do not overload the appliance. If the motor stalls, turn the appliance off immediately, unplug the appliance and carefully remove a portion of the food, then continue.

## Hints & Tips

- Use the mix function while frying or sautéing onions, garlic, or other base ingredients at the start of your recipe.
- It is best to use the blender function to get a smooth soup, but if you require a chunky soup, the mix function can be used.
- Always add fat (e.g. butter or oil) directly on the heating plate and select a low heating temperature to allow melting, before frying vegetables.

- To bring the ingredients to the boil as quickly as possible, it is recommended to use the Heater button High (>KOCHEN<) first. During heating up use the mix function in intervals. As soon as your foods are boiling, switch to a lower temperature setting Low (>GAREN<), or Simmer (>SIEDEN<) button.
- If soup recipes calls for cheese or cream to be added, do this after the cooking time has passed. Do not allow boiling again. Most soups will actually be hot enough to melt the cheese using just the mix function rather than further heating.
- To make low fat soups, use low fat fromage frais instead of crème fraîche or sour cream.
- If your soup is too thick, thin with a little water, broth or semi-skimmed milk for blending, **but ensure not to exceed a total amount of 1.4 litre.**
- If you are making tomato soup and your tomatoes are too pale and under ripe, add 1 tbsp of tomato purée to add colour and flavour.
- Cut large pieces of food into cubes of ca. 1.5 to 2.5 cm length (0.5 to 1 in) to achieve a more uniform result. Especially, cut cheese into pieces not larger than 1.5 cm.
- Use the measuring cup in the lid to measure liquid ingredients such as broth or milk. Always replace the measuring cup after the ingredients have been added.
- When chopping fresh herbs, garlic, onion, zest, breadcrumbs, nuts and spices via the blender function ensure that the glass jar and cutting blades are completely dry. Otherwise, these ingredients will stick to the walls of the glass jar.
- If food tends to stick to the sides of the glass jar when blending, use the PULSE-function in short bursts.
- Pulses should be short bursts. Between pulses wait until the blades come to rest.
- Don't over process foods. This appliance will achieve best results in seconds not minutes.
- For frozen drinks, chill all ingredients before blending.
- If foods do not seem to be blending smoothly, use the pulse function to chop then blend continuously.

## CARE AND CLEANING

**WARNING!** The blades are very sharp. Handle the blades with care.

If the heater function has been used shortly before, the glass jar and especially the bottom of the jar collar are very hot. Always switch off the blender function, unplug from the power outlet and allow cooling before disassembling the glass jar, or cleaning the appliance. **Do not immerse the motor base or power cord in water or any other liquids.**

Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads, other hard or sharp-edged objects, chemicals, or corrosive liquids for cleaning as this could affect or damage the surfaces. Do not spill any liquids on the motor base or the power cord. **Do not place the motor base in an automatic dishwasher.**

Always clean the appliance after each use. Do not leave any food dry up on the appliance or any parts of it to prevent a build up of baked-on foods.



## Cleaning the blades

1. Simply add ca. 0.5 Litre of dish-water to the glass jar.
2. Set the timer for 2 minutes and press the Simmer (»SIEDEN«) button.
3. When the dish-water is hot, turn the heater off (press Simmer button again), and switch the speed selector to speed selection 1 for ca. 1 minute.
4. Pour out the dish-water and repeat this procedure with pure tap water. This will release food that maybe on the underside of the blades. For a thorough cleaning of the glass jar follow the instructions in the section below.

## Thorough Cleaning of the Glass Jar

1. Switch off, unplug and let the appliance cool down sufficiently.
2. Remove lid and measuring cup from the glass jar. Remove the rubber seal from the lid.
3. The glass part of the glass jar is mounted on the jar collar by a right-hand thread. For a better access to the heating plate and blades you may unscrew the glass part. Grasp the jar collar with one hand and the handle of the glass jar with the other and twist these parts against each other.
4. Clean glass part, lid, measuring cup, and rubber seal in warm dish water, using a soft cloth or nylon brush. These parts can be cleaned in an automatic dishwasher.



**WARNING: The blades are very sharp. Handle with care to avoid injuries. Do not immerse or place the motor base or power cord in any liquids or pour any liquids on these parts.**

5. Use a nylon brush or sponge and warm dish-water for cleaning the heating plate. Doing so, **be careful with the blades and do not damage the seal on the jar base.** Soak stubborn residues with a drop or two of cooking oil for some minutes, before cleaning.

**Tip:** Stubborn residues on the other surfaces can be removed better by moistening with some warm dish-water before cleaning.

6. Wipe the power cord and the exterior of the motor base carefully with a soft damp cloth. Always ensure not to spill any liquids into the motor base.
7. Thoroughly wipe the appliance and all its parts dry.
8. Allow drying naturally for ½ hour. Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are out of reach of young children.
9. Re-assemble the glass jar.
10. Ensure that the sealing surfaces on the brim of the jar collar and glass part are clean and without any damage (e.g. cracks, scratches, or signs of wear). Screw the glass part tightly on the jar collar. Eventually check the glass jar for leaks using some water.

## STORAGE

**WARNING:** Always unplug the appliance, let the appliance cool down sufficiently, and clean the appliance and all its parts before storing. (See: ›Care and Cleaning‹). **Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply.**

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is **out of reach of young children**. Place the appliance on a clean and stable surface, where it can not fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance.

Handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not place any hard or heavy objects on the power cord. Do not wrap the power cord around the motor base.

Do not move the appliance, when the glass jar is mounted on the motor base.

1. To move the appliance, remove the glass jar from the motor base.
2. Grasp the motor base with both hands at the handles on top of the housing, and ensure that the power cord will not hang down. Place the motor base on a suitable surface where it can not fall, and is out of reach of young children.
3. Carry the glass jar by the handle, and place the glass jar besides the motor base.

## NOTES FOR DISPOSAL



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

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

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de) for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de).

## WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within warranty limits of the law free of charge repaired or substituted. There is no warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without an written agreement.

The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

## RECIPES

### Potato Cream Soup (For 2 to 3 persons)

#### Ingredients:

- 400 g potatoes
- 1/8 celeriac
- 200 g carrots
- 1 leek
- 1/2 litre vegetable stock
- 2 tablespoons sour cream
- salt and pepper
- fresh marjoram



#### Procedure:

1. Potatoes, celeriac and carrots skin and dice. Wash the leek and cut it in rough rings.
2. Put the vegetables into the glass jar and mix round (›PULSE‹).
3. Afterwards douse it with vegetable stock. Switch to medium heat (›GAREN‹) and bring to boil. Then wait until done (appr. 20 min.).
4. Tasting the soup with salt, pepper and majoram and mix all again (speed selector 1 - 4). Refine it with sour cream. Garnish and serve the soup with majoram leaflets and pepper. Enjoy yor meal!

### Pumpkin Cream Soup (For 2 to 3 persons)

#### Ingredients:

- 250 g pumpkin
- 2 small potatoes
- 1/2 leek
- 15 g butter
- 1/2 litre water
- 1 vegetable bouillon cube
- salt and pepper



#### Procedure:

1. Skin and dice the pumpkin and the potatoes.
2. Wash the leek and cut it into strips. Put everything into the glass jar and mix round (›PULSE‹). Switch to maximum heat (›KOCHEN‹) and bring to the boil (appr. 20 min.).
3. Add butter and mix it (speed selector 1 - 4).
4. Dissolve the vegetable bouillon cube in water. Add 1/2 litre water with the vegetable bouillon cube. Spice it as you like with salt and pepper.
5. Switch to middle heat (›GAREN‹) and cook (appr. 15 min.) and stir occasionally (›RÜHREN‹). Enjoy yor meal!

## Mushroom Cream Soup (For 2 to 3 persons)

### Ingredients:

- 250 g mushrooms
- 1.5 tablespoons butter
- 1 teaspoon flour
- ½ lemon
- 400 ml stock (bouillon or chicken bouillon)
- 50 ml cream
- 1 egg
- salt and pepper
- parsley



### Procedure:

1. The cleaned mushrooms drip with lemon juice. Put these into the glass jar and mix (›PULSE‹). Add butter and switch to minimum (›SIEDEN‹) and braise it lightly appr. 10 min. Flour the mushrooms and let it to lightly sautée.
3. Add stock and switch to medium heat (›GAREN‹) and bring to boil. Then wait until done (appr. 10 min.).
4. Add cream and egg. Then mix these (speed selector 1 - 4), and let the soup steep simmer (›SIEDEN‹) for appr. 10 min. and mix occasionally.
5. Refine with twitched parsley. Add salt and pepper to taste. Mix everything (speed selector 1 - 4). Enjoy yor meal!

## Cauliflower Cream Soup (For 2 to 3 persons)

### Ingredients:

- ½ cauliflower
- 1 onion
- 1 teaspoon butter
- 1.5 teaspoon curry
- 750 ml vegetable stock
- 50 ml cream
- 50 g cheese spread, creamy
- salt and pepper
- nutmeg



### Procedure:

1. Wash the cauliflower and split it into small flowerets. Skin the onion, put it into the glas jar and mix round (›PULSE‹).
2. Switch to medium heat (›GAREN‹) and let it boil for 15 minutes. Add butter and curry and let all simmer on minimum heat (›SIEDEN‹).
3. Add vegetable stock and Cream. Switch to medium heat (›GAREN‹) and boil appr. 20 min. and mix it occasionally. Then add cheese spread. Add pepper, nutmeg and maybe a bit salt to taste. Enjoy yor meal!

## Carrot Cream Soup (For 3 to 4 persons)

### Ingredients:

- 30 to 40g olive oil or butter
- 10 g minced garlic
- 100 g minced onion
- 150 g potatoes (chopped into cubes)
- 300 g chopped carrots
- 120 ml milk or cream
- 600 ml water or broth

Flavourings: salt, pepper, spices, herbs to taste (e.g. nutmeg, basil, or others)



### Procedure:

1. Put olive oil or butter, then garlic and onion into the glass jar and mix thoroughly (ca. 1 min.).
2. Add water or broth then add carrots, potatoes, and spices. Switch to maximum heat (»KOCHEŃ«) and bring to boil, mix occasionally.
3. Switch to medium heat (»GAREN«) when boiling and cook until done (ca. 12 min.).
4. Add flavouring as you like then mix thoroughly (ca. 1 min.).
5. Add milk or cream and mix again for some seconds. Enjoy yor meal!

## Tomato Cream Soup (For 3 to 4 persons)

### Ingredients:

- 1 kg tomatoes
- ½ tube tomato paste (appr. 100 ml)
- 100g cream
- 100g crème fraîche
- 1 garlic clove

Flavourings: salt, pepper (white and black), oregano, paprika powder, parsley, chives



### Procedure:

1. Put the tomatoes with water into the glass jar. The tomatoes have to be completely covered with water. Switch to minimum heat (»SIEDEN«). As soon as the skin of the tomatoes bursts, remove, skin and quarter these.
2. Put the quartered tomatoes back in appr. ⅓ of the boiled water and boil these appr. 10 min. at maximum heat (»KOCHEŃ«). Spice with salt, oregano, white and blackpepper. Let it boil and mix occasionally (»RÜHREN«). Continue cooking additional 10 min. at maximum heat (»KOCHEŃ«).
3. Add the tomato paste and mix (speed selector 1 - 4) it until the paste is dissolved and the soup creamy. Add the rest of the flavourings, the fine cutted parsley and chives as you like. Boil again for 10 min. and mix occasionally.
4. Now add cream and crème fraîche and boil at medium heat (»GAREN«) once again until the crème fraîche is dissolved. Enjoy yor meal!

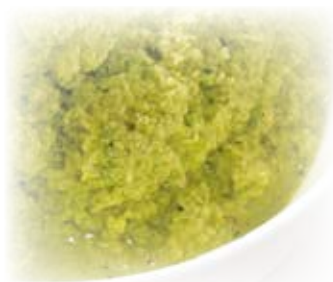
## Pesto dip

### Ingredients:

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

### Procedure:

Place all ingredients into the blender jar and using the mix function blend until smooth. Transfer mixture to a serving bowl. Chill until ready to use. Serve with toasted turkish bread.



## Guacamole

### Ingredients:

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

### Procedure:

Place all ingredients into blender jar and using the mix function blend until smooth. Serve with crustini, crudités, nacho chips or vegetable sticks.



## Herb dressing

### Ingredients:

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

### Procedure:

Place all ingredients into the blender jar. Using the mix function blend until combined. Serve with lamb, chicken, fish.



## Avocado dressing

### Ingredients:

- 1 tablespoon lemon juice
- ½ cup sour cream
- 3 tablespoons cream
- 2 drops tabasco sauce
- 1 teaspoon honey
- 1 avocado, peeled, stoned and chopped
- 1 clove peeled garlic, chopped

### Procedure:

Place all ingredients into the blender jar. Using the mix function, blend until smooth. Use as a dressing with potato salad.



## Spicy peach sauce

### Ingredients:

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

### Ingredients:

Place all ingredients into the blender jar.  
Using the mix function blend until smooth.  
Serve with poultry or pork.



## Thai green curry paste

### Ingredients:

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

### Procedure:

Place all ingredients into the blender jar. Using the mix function blend to a smooth paste.

**TIP:** Scrape sides of blender jar with a spatula and add a little extra oil or tablespoon of water if necessary.

**TIP:** Store curry paste in an airtight blender jar in the refrigerator.

**TIP:** Substitute 2 teaspoons chopped lemon rind for lemongrass.

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



## Margarita

### Ingredients:

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

### Procedure:

Place tequila, cointreau, lime juice and ice cubes into the blender jar. Use the pulse function, blend until well combined and ice is crushed. Serve in salt rimmed glasses.

## Frozen sangria

### Ingredients:

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

### Procedure:

Place all the ingredients in the blender jar. Using the pulse function blend until smooth.

## Pina colada

### Ingredients:

- 2 tablespoons white rum
- 2 tablespoons coconut cream
- 2 teaspoons sugar
- ¾ cup unsweetened pineapple juice
- 10 ice cubes

### Procedure:

Place all ingredients into blender jar. Use the pulse function, blend until well combined and ice is crushed. Serve immediately.

## Wild thing

### Ingredients:

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

### Procedure:

Place all ingredients into the blender jar. Use the pulse function, blend until smooth and thick. Pour into two glasses and serve immediately.





## Fruit cocktail

### Ingredients:

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

### Procedure:

Place all ingredients in the blender jar except soda and passionfruit. Blend until well combined. Stir in passionfruit pulp and soda water and serve immediately in cocktail glasses.

## Rockmelon and pineapple frappé

### Ingredients:

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

### Procedure:

Place rockmelon, pineapple and ice into the blender jar. Blend until all ingredients are crushed and mixture is smooth and thick. Serve with chopped mint leaves.

## Strawberry and passionfruit milkshake

### Ingredients:

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

### Procedure:

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



## Chocolate malted smoothie with caramel sauce

### Ingredients:

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

### Procedure:

Place milk, malted milk powder and vanilla ice cream in the blender jar. Blend until well combined. Divide between 2 glasses and add chocolate ice cream. Top with caramel sauce and garnish with chocolate curls.

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

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

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

## Baby muesli

### Ingredients:

- 1 tablespoon rolled oats
- 2 tablespoons baby rice cereal
- 1 teaspoon sultanas
- ½ small apple, peeled, sliced
- 4 tablespoons prepared formula milk

### Procedure:

Place rolled oats, rice cereal, sultanas and apples in blender jar.

Use speed selector 1 - 4 to mix until roughly chopped.

Warm and combine with the prepared formula milk before serving.

## Apple and banana custard

### Ingredients:

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

### Procedure:

Cook apple until just soft. Cool. Place cooled apple and banana into blender jar and use the mix function until smooth. Fold fruit into custard.

**TIP:** Serve immediately to avoid fruit discolouring.



## NOTES:

## **GASTROBACK GmbH**

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