

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN FOOD PROCESSOR ADVANCED



Art.-Nr. 40965

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!



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.

WICHTIGE INFORMATIONEN

- **WARNUNG:** Schalten Sie das Gerät immer zuerst ‚AUS‘ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.
- **WARNUNG:** Die Klingen der Scheiben und der Universal-Edelstahlmesser sind sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie das Universal-Edelstahlmesser immer nur am Schaft und die Scheiben am Rand an.
- **WICHTIG: Alle Scheiben und Messer müssen für den Gebrauch an den Halterungsstift montiert werden. Stellen Sie vor Gebrauch immer sicher, dass die verwendete Scheibe oder das verwendete Messer richtig am Halterungsstift befestigt und eingerastet ist.**
- Wenn Sie mit den Scheiben oder dem Universal-Edelstahlmesser arbeiten, dann betreiben Sie das Gerät **niemals** ohne den Stopfer. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an.
- **Sicherung:** Der Motor arbeitet nur, wenn der Behälter und der Deckel richtig aufgesetzt und der Deckel in der Lock-Position eingerastet ist.
- Pulse-Schalter: Intervall Verarbeitung. Der Pulse-Schalter ist ein Kontaktschalter der den Motor nur solange in Betrieb hält, wie Sie den Schalter gedrückt halten.
- -Schalter: Schalterposition Position ‚ON‘ (Ein-/Aus-Schalter leuchtet orange): Dauerbetrieb.
- Wenn der Ein-/Aus-Schalter gedrückt ist, aber der Arbeitsbehälter nicht aufgesetzt ist, dann leuchtet der Schalter nicht. **ACHTUNG:** Wenn der Arbeitsbehälter bei gedrücktem Schalter aufgesetzt wird beginnt sofort der Motor an zu laufen!
- **ACHTUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht länger als 4 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 4-minütiger Laufzeit etwa 1 Minute, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Während der Arbeit mit dem Gerät könnten Nahrungsmittelstücke und Flüssigkeit aus dem Füllschacht spritzen. Stecken Sie immer zuerst den Stopfer in den Füllschacht, bevor Sie das Gerät einschalten. Nehmen Sie erst den Stopfer aus dem Füllschacht, wenn Sie Nahrungsmittel über den Füllschacht nachschieben wollen.
- Füllen Sie keine kochenden Zutaten in den Arbeitsbehälter. Füllen Sie die Zutaten erst in den Arbeitsbehälter, wenn die Zutaten abgekühlt sind.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für nicht zu harte Nahrungsmittel. Das Gerät ist NICHT geeignet für die Verarbeitung von Muskatnüssen, Kaffeebohnen, Getreide, Knochen oder ähnlichem.
- **WARNUNG:** Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbehälter nicht zu voll gefüllt wird und entleeren Sie ihn gegebenenfalls zwischendurch.
- **Niemals den Motorsockel in der Spülmaschine reinigen. Die abnehmbaren Bauteile sind Geschirrspülmaschinen geeignet. WICHTIG:** Kunststoffteile können in der Spülmaschine eventuell anlaufen.
- Damit der Dichtungsring im Deckel nicht brüchig wird, nehmen Sie den Dichtungsring nach mehrfacher Verwendung des Geräts heraus und pinseln ihn mit Speiseöl ein bevor Sie ihn wieder einsetzen.

Der Gastroback Design Food Processor Advanced ist ein hochwertiges Gerät und bietet neben Qualität und Design eine ausgezeichnete Arbeitsleistung. Das Gerät besitzt einen Hochleistungs-Induktions-Motor der alle Erwartungen übertrifft. Das Verarbeiten von Lebensmitteln gelingt Ihnen hiermit mit Leichtigkeit im Handumdrehen.

Sie können mit dem Design Food Processor Advanced Obst und Gemüse schneiden und raspeln, Hackfleisch herstellen, Kräutern und Ähnliches mahlen sowie Teig rühren, Eis, Milchshakes oder Suppen herstellen oder Julienne schneiden. Das Gerät ist ideal zur Zubereitung von Rohkost-Salaten und zur Zeit sparenden Vorbereitung der Zutaten für Ihre Menüs.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Geräts. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich dazu bitte an Ihren Händler.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Nur zum Gebrauch für Nahrungsmittel in haushaltsüblichen Mengen und zum Gebrauch in Innenräumen. Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt geeignet. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 4 Minuten durchgehend arbeiten. Warten Sie danach mindestens 1 Minute, bevor Sie das Gerät erneut einschalten, um eine Überhitzung und Beschädigung des Motors zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Versuchen Sie **niemals**, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen.
- **Niemals** das Gerät am Netzkabel anheben, bewegen oder tragen. Fassen Sie das Gerät immer am Motorsockel an, wenn Sie das Gerät bewegen oder verwenden wollen.
- Das Gerät ist NICHT für die Verwendung durch Kinder und gebrechliche Personen

geeignet. Die Werkzeuge des Geräts enthalten extrem scharfe Messer. **Niemals** das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn kleine Kinder in der Nähe sind. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

- Die Arbeits- und Ablagefläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät **nicht** in feuchten oder nassen Bereichen. **Niemals** das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.

- **Niemals** das Gerät, das Netzkabel oder das Zubehör des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen. Setzen Sie das Gerät nicht für längere Zeit intensiver Sonneneinstrahlung aus. Halten Sie das Gerät und besonders das Netzkabel fern von scharfen Kanten.

- Schalten Sie das Gerät immer zuerst ‚AUS‘ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.), warten Sie, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät zerlegen, zusammenbauen oder reinigen und wenn Sie das Gerät nicht verwenden. Dies gilt auch für kurze Arbeitspausen.

- Wenn Sie mit den Scheiben oder dem Universal-Edelstahlmesser arbeiten, dann betreiben Sie das Gerät **niemals** ohne den Stopfer. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an. **Niemals** die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher) in den Arbeitsbehälter oder den Füllschacht halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

- **Niemals** das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. **Niemals** das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Gerät befinden oder in das Innere des Geräts eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. **Niemals** das Gerät auf feuchte oder nasse Oberflächen stellen. Wenn das Gerät mit Feuchtigkeit in Berührung gekommen ist, dann fassen Sie das Gerät nicht an sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

- **Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen!**

- **Niemals** das Gerät und die Bauteile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche) Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für nicht zu harte Nahrungsmittel.

Das Gerät ist NICHT geeignet für die Verarbeitung von Muskatnüssen, Kaffeebohnen, Getreide, Knochen oder ähnlichem.

- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden und einwandfreie Funktion. **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder

eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. **Niemals** das Gerät mit schadhafte Bauteilen verwenden, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.

- Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, wenn Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen im Kapitel 'Bedienung' zusammengesetzt haben. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Geräts eintrocknen.

Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität

- Betreiben Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220/230 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen.

- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist oder das Gerät im Betriebszustand ist.** Schalten Sie das Gerät sofort ‚AUS‘, warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Bauteile abnehmen oder einsetzen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker ziehen.

- **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Tresenkante herunterhängen. **Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.**

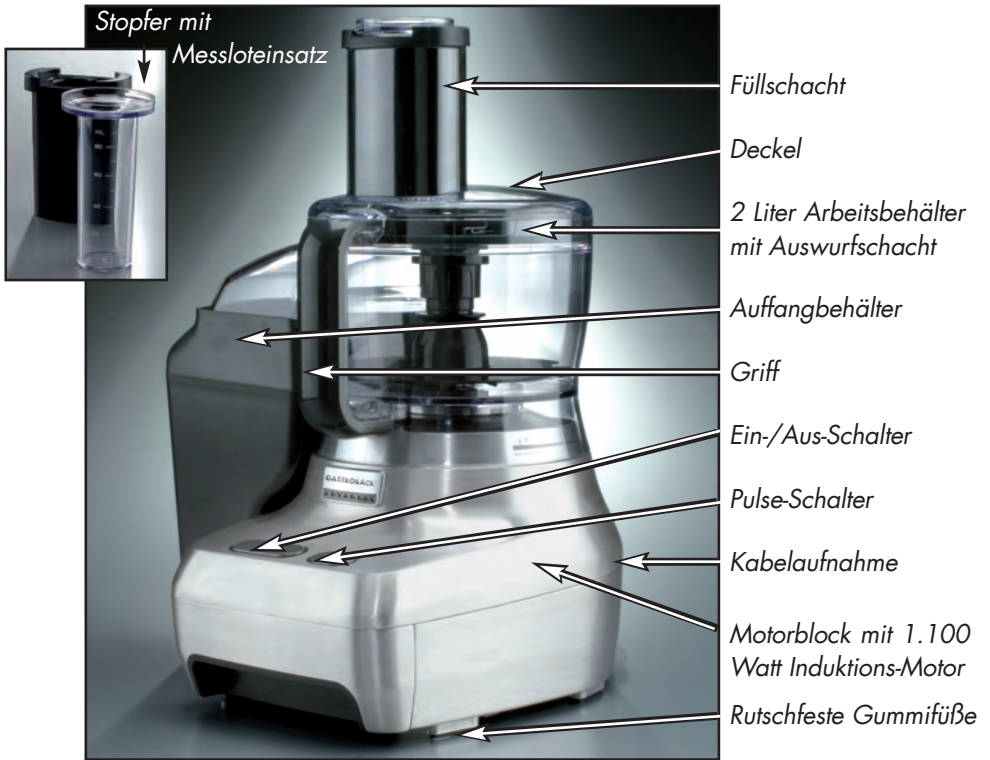
- **Niemals** das Gerät mit nassen Händen anfassen, um eine Gefährdung durch elektrischen Schlag zu vermeiden. **Niemals** das Gerät anfassen, wenn das Gerät feucht geworden ist und an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall immer sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile

- Halten Sie **niemals** Ihre Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher oder ähnliches) in den Arbeitsbehälter oder in den Füllschacht, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Verwenden Sie immer nur den Stopfer, um die Nahrungsmittel im Füllschacht nach unten zu schieben. Schalten Sie das Gerät immer zuerst ‚AUS‘ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.), ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie Bauteile abnehmen oder einsetzen.

- Während der Arbeit mit dem Gerät könnten Nahrungsmittelstücke und Flüssigkeit aus dem Füllschacht spritzen. Stecken Sie immer zuerst den Stopfer in den Füllschacht, bevor Sie das Gerät einschalten.
- Die Messer und Schneidflächen der Scheiben sind sehr scharf. **Niemals auf die Klingen fassen. Verwenden Sie das Zubehör des Geräts ausschließlich für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck, um schwerste Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.** Behandeln Sie das Gerät und alle Bauteile mit Vorsicht und ohne Gewaltanwendung.

Ihren neuen Design Food Processor Advanced kennen lernen

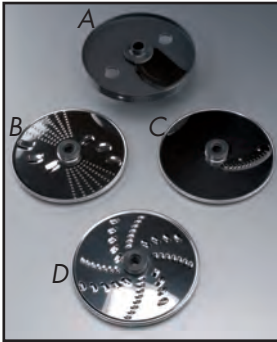


2 Liter Arbeitsbehälter ohne Auswurfschacht - alle Arbeitsbehälter sind wasserdicht.

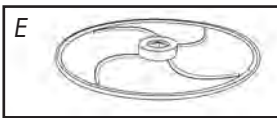
Zubehörcassette:
zum Aufbewahren der unterschiedlichen Scheiben, des großen Universalmessers und des Gummischabers.



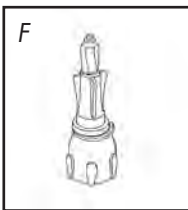
Weiteres Zubehör



- A: variable Edelstahl Schneidescheibe, einstellbar von 0 bis 7 mm - für feine und grobe Gemüsescheiben
- B: Edelstahl Raspel- und Hobelscheibe (umkehrbar) - für feine Parmesanhobel oder sehr feine Käse-, Kartoffel- oder Schokoladenraspel
- C: spezielle Juliennescheibe - perfekte Julienne für Salate, Wok-Gerichte oder zum Dekorieren
- D: Edelstahl Reibescheibe (umkehrbar) für feine und grobe Gemüsestifte



- E: Auswurfscheibe - zum Weitertransportieren der geschnittenen Gemüsescheiben und Gemüsestifte in den Auffangbehälter



- F: Halterungsstift - zum Aufstecken der unterschiedlichen Scheiben und Edelmesser auf die Behälterkupplung.



- G: großes Universal-Edelmesser - zum Schneiden von Gemüse, Fisch, Fleisch, Herstellen von Hack, cremigen Eis, Milchshakes, Suppen und vieles mehr



- H/I: zusätzlicher Mini-Arbeitsbehälter mit kleinem Universal-Edelmesser und Deckel - zum Schneiden oder Zerkleinern kleinerer Portionen und zum anschließenden Aufbewahren



- J: Gummischaber zum Leeren des Arbeitsbehälters

Bedienung

Das Gerät verarbeitet Ihre Nahrungsmittel in wenigen Sekunden und ist nicht für den Dauerbetrieb vorgesehen. Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, dann machen Sie längere Pausen zwischen den einzelnen Portionen.

Der Motor arbeitet nur, wenn der Behälter und der Deckel richtig aufgesetzt sind.

Wenn der Motor während der Arbeit stockt oder langsamer läuft, dann schalten Sie das Gerät sofort ‚AUS‘ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie danach eventuelle Verstopfungen oder harte Bestandteile der Nahrungsmittel. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘.

HINWEIS: Das Gerät besitzt eine Sicherheitsfunktion und schaltet sich automatisch aus, wenn das Gerät überlastet ist und der Motor warm läuft. Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat drücken Sie bitte den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät AUSzuschalten. Das Gerät führt automatisch einen Neustart durch sobald es abgekühlt ist und Sie das Gerät wieder einschalten.

- Wenn Sie mit der Schneide- und Raspelscheibe arbeiten: Entfernen Sie Faserstoffe von den Messern. Drücken Sie bei der Arbeit nicht zu fest auf den Stopfer.
- Wenn Sie mit dem Universal-Edelstahlmesser arbeiten: Entfernen Sie eventuelle harte Bestandteil der Nahrungsmittel, die sich am Messer verkeilen können. Füllen Sie den Arbeitsbehälter nicht zu voll. Nehmen Sie eventuell einen Teil der Nahrungsmittel mit einem Löffel heraus, bevor Sie weiter arbeiten.
- Wenn Sie mit dem Arbeitsbehälter oder dem Auffangbehälter arbeiten, dann achten Sie darauf die Behälter nicht zu überladen und leeren Sie sie rechtzeitig aus.

Vor der ersten Verwendung

WARNUNG: Die Klingen der Scheiben und der Universal-Edelstahlmesser sind sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klingen. Fassen Sie das Universal-Edelstahlmesser immer nur am Schaft und die Scheiben am Rand an. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen: Erstickungsgefahr!

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

Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘.

Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät immer zuerst ‚AUS‘ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen.

Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen und vergewissern Sie sich, dass sich keine Fremdkörper (Beispiel: Haare, Kochbesteck, Tücher) im Arbeitsbehälter oder Füllschacht befinden, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Fassen Sie die Reibe- oder Raspel- und Hobelscheibe sowie die Juliennescheibe immer nur am Rand an, um Verletzungen durch die scharfen Messer zu vermeiden.

1. Stellen Sie den Motorsockel auf einer geeigneten, ausreichend großen, stabilen Arbeitsfläche auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Das Bedienmenü sollte nach vorn zeigen.

2. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter in die rechte Hand und setzen Sie den Arbeitsbehälter auf den Motorsockel. Der Griff sollte beim Aufsetzen nach rechts zeigen. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ohne Gewaltanwendung im Uhrzeigersinn, bis der Arbeitsbehälter fest auf dem Motorsockel einrastet und verriegelt ist (der Griff zeigt nach vorne und liegt über dem Bedienmenü - siehe Abb. A).



3. Setzen Sie den Halterungsstift auf die Behälterkupplung in der Mitte des Arbeitsbehälters (Abb. B). Der lange Schaft mit dem breiteren Ende des Halterungsstiftes muss dabei über die Behälterkupplung des Arbeitsbehälters gleiten. Das Ende mit dem Metallstück zeigt nach oben. Drehen Sie den Halterungsstift dazu eventuell etwas. Bei richtiger Montage ragt der Halterungsstift 1 bis 2 cm über den Rand des Arbeitsbehälters hinaus und liegt ein paar Millimeter über dem Arbeitsbehälterboden.



WICHTIG: Alle Scheiben und Messer müssen für den Gebrauch an den Halterungsstift montiert werden. Stellen Sie vor Gebrauch immer sicher, dass die verwendete Scheibe oder das verwendete Messer richtig am Halterungsstift befestigt und eingerastet ist.

4. Setzen Sie die Scheibe mit der Sie arbeiten wollen auf den Halterungsstift (Abb. C/D). Die Schneidefläche, die Sie benutzen wollen, muss dabei nach oben weisen. Drehen Sie die Scheibe dabei langsam, bis der Sechskant des Halterungsstifts in die Sechskant-Öffnung der Scheibe gleitet.



Anwendung der unterschiedlichen Scheiben

Raspel- und Hobelscheibe (Abb. E)

Zum Raspeln (Beispiel: Karotten) nehmen Sie die Raspel- und Hobelscheibe. Zum Raspeln müssen die gewölbten Schneiden der Scheibe nach oben weisen. Zum Hobeln drehen Sie die Scheibe so um, dass die Seite mit den kleinen Schneiden nach oben weist.



Reibescheibe (Abb. F)

Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel in grobe oder feine Stifte schneiden wollen (Beispiel: Gurken), dann setzen Sie die Reibescheibe auf den Halterungsstift. Für grobe Stifte muss die Seite mit den größeren gewölbten Schneiden nach oben weisen. Für feine Stifte drehen Sie die Scheibe so um, dass die Seite mit den feiner gewölbten Schneiden nach oben weist.



Juliennescheibe (Abb. G)

Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel in Julienne schneiden wollen, dann setzen Sie die Juliennescheibe auf den Halterungsstift. Die Seite mit den gewölbten Schneiden muss dabei nach oben weisen.



Schneidescheibe (Abb. H, I und J)

Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel in Scheiben schneiden wollen, dann nehmen Sie die Schneidescheibe. Sie können die Schneidescheibe variable auf die gewünschte Schnittbreite zwischen 0-7 mm einstellen. Zum Einstellen drehen Sie am Schaft an der Unterseite der Schneidescheibe.



Für feine Scheiben drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn (Abb. I) und für breitere Scheiben drehen Sie den Schaft mit dem Uhrzeigersinn (Abb. J).



HINWEIS: Zum einfachen Herausnehmen der Schneidescheibe befinden sich 2 Löcher in der Scheibe. Stecken Sie Ihre Finger durch die Löcher und ziehen Sie die Scheibe zum Herausnehmen vorsichtig nach oben. Achten Sie dabei darauf sich nicht an dem scharfen Messer zu schneiden.

Universal-Edelstahlmesser (Abb. K)

Wenn Sie Gemüse, Fisch oder Fleisch schneiden, Teig verarbeiten, Hack, Shakes, Suppen oder Eis herstellen wollen, dann nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser.



ACHTUNG: Das Messer ist sehr scharf. Fassen Sie das Universal-Edelstahlmesser nur am Schaft oberhalb des Messers an.

Setzen Sie das Universal-Edelstahlmesser auf den Halterungsstift. Achten Sie darauf, dass das Messer richtig am Halterungsstift einrastet. Das Universal-Edelstahlmesser ist korrekt montiert, wenn der Schaft nach oben weist, mit dem breiteren Teil des Halterungsstiftes abschließt und das Messer ein paar Millimeter über dem Behälterboden liegt.

5. Nehmen Sie den Deckel am Füllschacht in die rechte Hand und setzen Sie den Deckel auf den Arbeitsbehälter (Abb. L). Auf dem Deckel vor dem Füllschacht sehen Sie einen Pfeil sowie die Bezeichnung 'lock'. Oben auf dem Griff des Arbeitsbehälters befindet sich ebenfalls ein Pfeil und die Bezeichnung 'lock' (Abb. M). Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels darauf, dass beide Pfeilspitzen zueinander weisen und senken Sie den Deckel in Position.



Der Deckel besitzt vier Führungszapfen die beim Aufsetzen und Verriegeln in die entsprechenden Führungsrillen geschoben werden müssen (Abb. N). Zum Verriegeln drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Der Pfeil am Griff des Arbeitsbehälters zeigt jetzt auf die Strichmarkierung am Deckel und der Arbeitsbehälter ist verriegelt.



Hinweis: Das Gerät arbeitet nur, wenn der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt ist.

6. Bereiten Sie die gewünschten Nahrungsmittel vor. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in Stücke passender Größe (siehe ‚Tipps zur Vorbereitung der Nahrungsmittel‘).



7. Füllen Sie die Nahrungsmittel locker in den Füllschacht und setzen Sie den Stopfer darüber.

HINWEIS: Der Stopfer besteht aus 2 Teilen: dem Stopfer und dem Messloteinsatz (Abb. O). Achten Sie darauf, dass der Messloteinsatz richtig im Stopfer eingesetzt und eingerastet ist bevor Sie den Stopfer benutzen.



8. Um den Messloteinsatz einzusetzen achten Sie auf die Führungszapfen am Rand des Messloteinsatzes sowie die Strich-Markierung oben am Messloteinsatz. Der Stopfer besitzt entsprechende Führungsrillen sowie ebenfalls eine Strichbezeichnung am oberen Rand. Setzen Sie den Messloteinsatz in den Stopfer ein und drehen Sie den Messloteinsatz bis beide Strichmarkierungen zueinander zeigen.

WARNUNG: Niemals das Gerät ohne den Stopfer betreiben. **Niemals** die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher) in den Füllschacht halten, wenn der Stecker in der Steckdose steckt. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an.

WARNUNG: Zum Nachfüllen von Nahrungsmitteln immer erst den Stopfer aus dem Füllschacht nehmen.

8. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

9. Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ‚EIN‘. Der Motor beginnt zu arbeiten; die Nahrungsmittel im Füllschacht werden zerkleinert und im unteren Teil des Arbeitsbehälters gesammelt.



Drücken Sie die Nahrungsmittel mit dem Stopfer ohne Gewaltanwendung leicht nach unten. Drücken Sie nicht zu fest auf den Stopfer, um den Motor nicht zu stark zu belasten. Der Motor darf nicht merklich langsamer werden oder sogar stecken bleiben.

ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nicht länger als 4 Minuten ohne Unterbrechung laufen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie nach 4-minütiger Laufzeit etwa 1 Minute, damit das Gerät abkühlen kann, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

HINWEIS: Das Gerät besitzt eine Sicherheitsfunktion und schaltet sich automatisch aus, wenn das Gerät überlastet ist und der Motor warm läuft. Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat drücken Sie bitte den Ein-/Aus-Schalter um das Gerät AUSzuschalten. Das Gerät führt automatisch einen Neustart durch sobald es abgekühlt ist und Sie das Gerät wieder einschalten.

10. Sobald die Nahrungsmittel im Füllschacht vollständig verarbeitet wurden, können Sie weitere Nahrungsmittel einfüllen.

ACHTUNG: Niemals bei laufendem Motor Ihr Gesicht oder andere Körperteile über den Füllschacht halten, da kleine Teile der Nahrungsmittel herausgeschleudert werden könnten.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbehälter nicht zu voll gefüllt wird und entleeren Sie ihn gegebenenfalls zwischendurch.

Hinweis: Besonders faserige Obst- und Gemüsesorten können die Messer blockieren und verstopfen. Schalten Sie in diesem Fall das Gerät sofort ‚AUS‘, warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie danach den Deckel des Geräts in dem Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie die verwendete Scheibe ab. Spülen Sie die Scheibe sorgfältig unter fließendem Wasser aus und entfernen Sie die Nahrungsmittelreste. Setzen Sie anschließend das Gerät wieder vollständig zusammen und arbeiten Sie normal weiter.

11. Sobald die Nahrungsmittel die gewünschte Beschaffenheit haben: Schalten Sie das Gerät an dem Ein-/Aus-Schalter ‚AUS‘, warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

12. Nehmen Sie die zerkleinerten Nahrungsmittel mit einem Löffel aus Kunststoff oder Holz aus dem Arbeitsbehälter. Sie können dazu den Arbeitsbehälter vom Gerät abnehmen, wie in der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘ beschrieben.

13. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Geräteteilen eintrocknen.

Mini-Arbeitsbehälter und kleines Universal-Edelstahlmesser

Wenn Sie kleine Mengen an Gemüse, Kräutern, Fisch oder Fleisch zerkleinern wollen, dann nehmen Sie den Mini-Arbeitsbehälter und das kleine Universal-Edelstahlmesser.

Führen Sie alle Schritte der Anleitung **‘Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten’** bis einschließlich Punkt 3 durch. Nehmen Sie den Mini-Arbeitsbehälter und setzen Sie ihn über den Halterungsstift in den großen Arbeitsbehälter ein (Abb. A).

Setzen Sie das kleine Universal-Edelstahlmesser auf den Halterungsstift (Abb. B). **HINWEIS: Im Mini-Arbeitsbehälter können Sie nur mit dem kleinen Universal-Edelstahlmesser Lebensmittel verarbeiten. Die Scheiben sowie das große Universal-Edelstahlmesser lassen sich im Mini-Arbeitsbehälter nicht verwenden!**



ACHTUNG: Das Messer ist sehr scharf. Fassen Sie das kleine Universal-Edelstahlmesser nur am Schaft oberhalb des Messers an.

Achten Sie darauf, dass das Messer richtig am Halterungsstift einrastet. Das Universal-Edelstahlmesser ist korrekt montiert, wenn der Schaft nach oben weist, und mit dem Halterungsstift abschließt. Nur der Metallstift in der Mitte des Halterungsstiftes ragt ca. 7 mm hervor (Abb. C). Fahren Sie mit Schritt 5 der Anleitung **‘Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten’** fort. **HINWEIS:** Der Mini-Arbeitsbehälter besitzt einen extra Deckel, damit Sie verarbeitete Lebensmittel bei Bedarf darin aufbewahren können. Vergessen Sie nicht das Messer vor dem Lagern aus dem Mini-Arbeitsbehälter zu entnehmen.

Mit dem Arbeitsbehälter mit Auswurfschacht arbeiten

Die Nahrungsmittel werden nach dem Zerkleinern im Arbeitsbehälter mit Auswurfschacht, mit Hilfe der Auswurfscheibe über den Auswurfschacht direkt in den Auffangbehälter befördert.

Führen Sie alle Schritte der Anleitung **‘Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten’** bis einschließlich Punkt 2 durch. Der Auswurfschacht zeigt beim aufgesetztem Arbeitsbehälter nach links (Abb. A).

3. Setzen Sie den Halterungsstift auf die Behälterkupplung in der Mitte des Arbeitsbehälters (Abb. B). Der lange Schaft mit dem breiteren Ende des Halterungsstiftes muss dabei über die Behälterkupplung des Arbeitsbehälters gleiten. Das Ende mit dem Metallstift zeigt nach oben. Drehen Sie den Halterungsstift dazu eventuell etwas. Bei richtiger Montage ragt der Halterungsstift 1 bis 2 cm über den Rand des Arbeitsbehälters hinaus und liegt ein paar Millimeter über dem Arbeitsbehälterboden.

4. Setzen Sie die Auswurfscheibe auf den Halterungsstift. Die Seite der Auswurfscheibe mit dem langen Schaft muss nach unten und die Auswuchtungen auf der Scheibe müssen nach oben zeigen.



HINWEIS: Die Auswuchtungen auf der Auswurfscheibe dienen zum Weitertransport der geschnittenen Nahrungsmittel.

WICHTIG: Achten Sie beim Aufsetzen auf die Führungsritzen und Führungszapfen am Schaft der Auswurfscheibe und am Halterungsstift. Erst wenn die Auswurfscheibe ganz nach unten geschoben wurde und nicht mehr wackeln kann, ist die Scheibe richtig montiert.

5. Setzen Sie die Scheibe mit der Sie arbeiten wollen auf den Halterungsstift (Abb. C). Die Schneidfläche, die Sie benutzen wollen, muss dabei nach oben weisen. Drehen Sie die Scheibe dabei langsam, bis der Sechskant des Halterungsstifts in die Sechskant-Öffnung der Scheibe gleitet. (Siehe **‘Anwendung der unterschiedlichen Scheiben`**.)



6. Nehmen Sie den Deckel am Füllschacht in die rechte Hand und setzen Sie den Deckel auf den Arbeitsbehälter (Abb. D). Auf dem Deckel vor dem Füllschacht sehen Sie einen Pfeil sowie die Bezeichnung ‘lock’. Oben auf dem Griff des Arbeitsbehälters befindet sich ebenfalls ein Pfeil und die Bezeichnung ‘lock’ (Abb. E). Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels darauf, dass beide Pfeilspitzen zueinander weisen und senken Sie den Deckel in Position.



Der Deckel besitzt vier Führungszapfen die beim Aufsetzen und Verriegeln in die entsprechenden Führungsritzen geschoben werden müssen (Abb. F). Zum Verriegeln drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Der Pfeil am Griff des Arbeitsbehälters zeigt jetzt auf die Strichmarkierung am Deckel und der Arbeitsbehälter ist verriegelt.



Hinweis: Das Gerät arbeitet nur, wenn der Deckel richtig aufgesetzt und verriegelt ist.

7. Setzen Sie den Auffangbehälter unter den Auswurfschacht des Arbeitsbehälters. Sie müssen den Auffangbehälter dazu leicht kippen. Der Auffangbehälter sitzt richtig, wenn er mit dem Auswurfschacht abschließt und gerade steht.



8. Fahren Sie mit Schritt 6 der Anleitung **‘Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten`** fort.



Tipps zur Vorbereitung der Lebensmittel

- Entfernen Sie alle ungenießbaren Bestandteile der Lebensmittel: Schalen, Kerne und Stiele. Beispiel: Tomaten sollten Sie vor der Verarbeitung häuten.
- Bei der Verwendung des Universal-Edelstahlmessers, bereiten Sie die Nahrungsmittel vor und füllen Sie die vorbereiteten Nahrungsmittel in den Arbeitsbehälter. Füllen Sie den Arbeitsbehälter höchstens bis zur Hälfte auf. Schneiden Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln und Gefrorenes in etwa 2 cm dicke Stücke oder Scheiben.

- Sie erreichen eine gleichmäßige Beschaffenheit Ihrer Nahrungsmittel, wenn Sie die Zutaten vor der Verarbeitung in möglichst gleichgroße Stücke schneiden.
- Kräuter lassen sich am besten getrocknet raspeln. Frische Kräuter und Blattgemüse sollten Sie am besten mit dem Universal-Edelstahlmesser verarbeiten.
- Wenn Sie Nüsse, frische Kräuter, Blattgemüse oder ähnliche Nahrungsmittel hacken wollen, dann können Sie auf ‚Pulse‘ schalten. Diese Schalterposition ist nur für den Pulsbetrieb gedacht und arbeitet nur solange Sie die Taste gedrückt halten. Betätigen Sie den Schalter bei Bedarf mehrmals in kurzen Intervallen.
- Wenn Sie Nüsse und Mandeln hacken wollen, dann sollten Sie das Gerät und die Zutaten vorher gut trocknen, da die Nahrungsmittel sonst verklumpen können.
- Wenn Sie weiche Lebensmittel wie z. B. Käse (Cheddar Käse, Mozzarella, etc.) verarbeiten wollen, dann sollten Sie die Nahrungsmittel vor der Verarbeitung gut kühlen. Harte Nahrungsmittel, wie z. B. Parmesankäse oder Romanokäse dagegen sollten zur Verarbeitung Raumtemperatur haben. Vermeiden Sie hier bei der Verarbeitung ein starkes Nachschieben mit dem Stopfer.
- Wenn Sie Obst und Gemüse raspeln oder schneiden wollen, dann schneiden Sie die Zutaten in Stücke von geeigneter Größe, damit sie in den Füllschacht passen. Beispiel: Gurken und Zucchini können Sie der Länge nach halbieren.
- Stecken Sie Wurzeln (Karotten, Schwarzwurzel, Petersilienwurzel und anderes) mit dem Krautansatz nach unten in den Füllschacht.
- Füllen Sie den Füllschacht so, dass die zu verarbeitenden Nahrungsmittel sich gegenseitig stützen um gleichmäßige Scheiben zu erhalten. Erst, wenn der Füllschacht gefüllt (aber nicht überfüllt!) ist, sollten Sie den Food Processor einschalten. Es wird bei der Verarbeitung immer ein kleines Stück unverarbeitetes Nahrungsmittel zwischen Stopfer und Scheibe über bleiben.
- Um längliche Scheiben zu erhalten legen Sie die Nahrungsmittel, wie z. B. Karotten horizontal in den Füllschacht. Für kürzere Scheiben stellen Sie die Karotten aufrecht in den Füllschacht.
- Füllen Sie die Arbeitsbehälter nicht zu voll um eine optimale Funktion des Food Processors zu gewährleisten. Der reguläre Arbeitsbehälter hat eine maximale Füllhöhe von 2 Litern. Der Mini-Arbeitsbehälter darf maximal bis zur Hälfte gefüllt werden und wenn Sie den Auffangbehälter benutzen darf dieser bis maximal 5 cm unter dem Rand gefüllt werden. Verarbeiten Sie Ihre Nahrungsmittel lieber in kleineren Portionen.
- Feuchte Nahrungsmittel (Beispiel: Fleisch, frische Kräuter), die am Rand des Arbeitsbehälters kleben, sollten Sie eventuell mit einem Holz- oder Kunststofflöffel wieder nach unten schieben. Ziehen Sie vorher unbedingt den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie nicht mit den Händen in den Arbeitsbehälter.
- Hacken Sie die Nahrungsmittel nicht zu fein.

Pflege und Reinigung

WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Schalten Sie das Gerät immer zuerst ‚AUS‘ (Ein-/Aus-Schalter drücken. Das Gerät ist AUSgeschaltet, wenn der Motor nicht läuft und der Schalter nicht mehr leuchtet.), warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen. **Niemals** den Deckel des Geräts abnehmen oder irgendwelche Fremdkörper in den Füllschacht halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Die Klingen der Scheiben und der Universal-Edelstahlmesser sind sehr scharf! Niemals auf die Klingen fassen. Fassen Sie diese Werkzeuge immer nur an den Kunststoffteilen (bzw. Rand oder Schaft) an.

ACHTUNG: Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen oder kochendes Wasser darüber gießen!

Niemals den Motorsockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. **Niemals** Wasser oder andere Flüssigkeiten über den Motorsockel gießen oder den Motorsockel auf nasse oder feuchte Oberflächen stellen.

Niemals das Gerät oder die Bauteile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Bleiche) Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel und harte, scharfkantige Gegenstände beschädigen die Oberflächen. **Niemals** beim Reinigen Gewalt anwenden.

ACHTUNG: Wenden Sie beim Abnehmen der Bauteile niemals Gewalt an. Der Deckel und der Arbeitsbehälter werden zum Betrieb am Gerät verriegelt und können nur durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn gelöst und abgenommen werden.

1. Nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter ab. Fassen Sie den Deckel mit Ihrer rechten Hand dazu am Füllschacht. Mit der linken Hand halten Sie den Griff des Arbeitsbehälter. Drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn.

HINWEIS: Auf dem Deckel vor dem Füllschacht sehen Sie einen Pfeil sowie die Bezeichnung ‚lock‘. Oben auf dem Griff des Arbeitsbehälters befindet sich ebenfalls ein Pfeil und die Bezeichnung ‚lock‘ (Abb). Um den Deckel abnehmen zu können müssen beide Pfeilspitzen zueinander weisen. Heben Sie den Deckel jetzt nach oben vom Arbeitsbehälter.



2. Ziehen Sie das verwendete Zubehör nach oben aus dem Arbeitsbehälter.

WARNUNG: Die mitgelieferten Schneidmesser sind sehr scharf. **Greifen Sie nicht auf die Messer!** Fassen Sie diese Werkzeuge immer nur an den Kunststoffteilen (bzw. Rand oder Schaft) an. Das Schneidmesser hat zum leichteren Herausnehmen zwei Löcher. Greifen Sie mit Ihren Fingern durch die Löcher und ziehen Sie die Schneidescheibe vorsichtig nach oben vom Stift ab.

WICHTIG: Um alle Teile rückstandslos von Nahrungsresten zu befreien, sollten Sie unbedingt darauf achten, dass Sie den Halterungsstift von den Scheiben und Universal-Edelstahlmesser trennen.

3. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter vom Motorsockel ab. Drehen Sie den Arbeitsbehälter dazu gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie den Arbeitsbehälter dann nach oben vom Motorsockel herunter.

4. Leeren Sie eventuell noch enthaltene Nahrungsmittel mit einem Löffel aus Holz oder Kunststoff oder dem mitgelieferten Gummischaber aus. Kratzen Sie dabei nicht im Arbeitsbehälter, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

5. Reinigen Sie die abnehmbaren Bauteile und Zubehör in warmer Spülmittellösung mit einer Spülbürste aus Kunststoff oder einem weichen Schwamm. Festgetrocknete Nahrungsmittelreste am Zubehör oder im Arbeitsbehälter können Sie für ca. 10 Minuten in handwarmer Spülmittellösung einweichen und dann mit einer Spülbürste aus Kunststoff oder einem weichen Schwamm entfernen. Alternativ können Sie die abnehmbaren Bauteile bei niedriger Temperatur auch im oberen Fach Ihrer Geschirrspülmaschine reinigen.

WICHTIG: Kunststoffteile können in der Spülmaschine eventuell anlaufen.

Intensiv gefärbte Nahrungsmittel (Beispiel: Karotten, Paprika) können eventuell Verfärbungen auf den Kunststoffteilen verursachen. Dadurch wird die Funktion des Geräts jedoch nicht beeinträchtigt. Eventuell lassen sich die Verfärbungen beseitigen, wenn Sie die betroffenen Stellen vor der Reinigung mit etwas Speiseöl abreiben.

6. Wischen Sie die Außenseiten des Motorsockels und das Netzkabel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

7. Trocknen Sie den Motorsockel und alle Bauteile sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile danach noch einige Minuten an der Luft trocknen. Achten Sie unbedingt darauf, dass die Bauteile dabei für kleine Kinder unzugänglich sind.

Aufbewahrung

Der Design Food Processor Advanced ist so konstruiert, dass Sie fast alle Bauteile im Gerät aufbewahren können. Setzen Sie das Gerät zur Aufbewahrung stets komplett zusammen. Auf diese Weise vermeiden Sie, die frei stehenden Klingen versehentlich zu berühren.

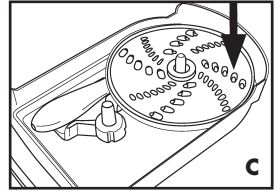
Der Design Food Processor Advanced besitzt im unteren Teil des Motorgehäuses eine Zubehörcassette in der Sie die Schneide, Reibe-, Raspel- und Hobelscheibe sowie den Gummischaber aufbewahren können.

1. Fassen Sie mit der rechten Hand an den Griff der Zubehörcassette und ziehen Sie die Zubehörcassette heraus (Abb. A).

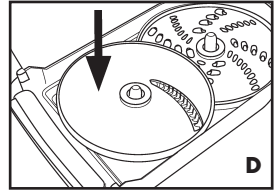
2. Legen Sie als erstes den Gummischaber links in die vorgesehene Aussparung der Zubehörcassette (Abb. B).



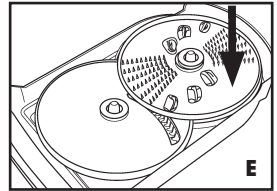
3. Legen Sie als nächstes die Reibescheibe in die Zubehörcassette (Abb. C). Es befindet sich hinten in der Zubehörcassette ein Stift auf den Sie die Reibescheibe aufstecken.



4. Nehmen Sie jetzt die Juliennescheibe und stecken Sie diese Scheibe auf den Stift der sich im vorderen Teil der Zubehörcassette befindet (Abb. D).



5. Als letztes nehmen Sie die Raspel- und Hobelscheibe. Stecken Sie die Raspel- und Hobelscheibe auf den hinteren Stift über die Reibescheibe und schließen Sie im Anschluss die Zubehörcassette.



Das Gerät zum Verstauen zusammen setzen (Abb. F) :

A. Setzen Sie den Arbeitsbehälter mit Auswurfschacht auf den Motorblock. Der Griff sollte beim Aufsetzen nach rechts zeigen. Drehen Sie den Arbeitsbehälter ohne Gewaltanwendung im Uhrzeigersinn, bis der Arbeitsbehälter fest auf dem Motorsockel einrastet und verriegelt ist.

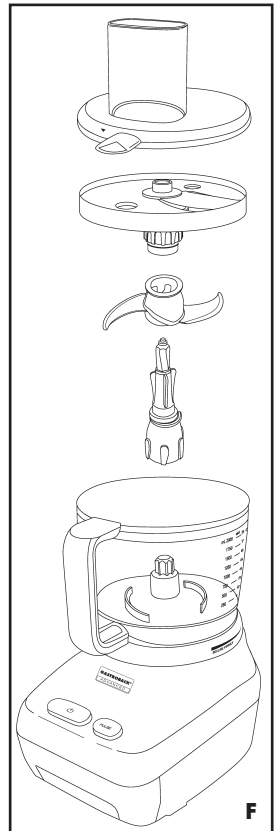
B. Setzen Sie den Halterungsstift auf die Behälterkupplung in der Mitte des Arbeitsbehälters. Der lange Schaft mit dem breiteren Ende des Halterungsstiftes muss dabei über die Behälterkupplung des Arbeitsbehälters gleiten. Das Ende mit dem Metallstück zeigt nach oben. Drehen Sie den Halterungsstift dazu eventuell etwas. Bei richtiger Montage ragt der Halterungsstift 1 bis 2 cm über den Rand des Arbeitsbehälters hinaus und liegt ein paar Millimeter über dem Arbeitsbehälterboden.

C. Setzen Sie das Universal-Edelstahlmesser auf den Halterungsstift. Achten Sie darauf, dass das Messer richtig am Halterungsstift einrastet. Das Universal-Edelstahlmesser ist korrekt montiert, wenn der Schaft nach oben weist, mit dem breiteren Teil des Halterungsstiftes abschließt und das Messer ein paar Millimeter über dem Behälterboden liegt.

D. Setzen Sie die Schneidescheibe auf den Halterungsstift. Die Schneidfläche, muss dabei nach oben weisen.

E. Nehmen Sie den Deckel am Füllschacht in die rechte Hand und setzen Sie den Deckel auf den Arbeitsbehälter (siehe Anleitung 'Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten').

F. Zum Abschluss stecken Sie den Stopfer (inklusive des eingesetzten Messlots) in den Füllschacht und stellen Sie den Auffangbehälter unter den Auswurfschacht. Das kleine Universal-Edelstahlmesser können Sie im Auffangbehälter aufbewahren).



Bewahren Sie das Gerät und sowie alle weiteren Bauteile (den zweiten Arbeitsbehälter, Mini-Arbeitsbehälter sowie den Deckel des Mini-Arbeitsbehälters und die Auswurfscheibe) an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Stellen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann; legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder die Bauteile und dem Zubehör.

Das Netzkabel können Sie sicher im Motorsockels aufbewahren. Schieben Sie es soweit wie möglich in den Motorsockel hinein (Abb. G).



Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, 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.

Rezeptideen

Bitte beachten:

Bereiten Sie die Nahrungsmittel vor wie ab Seite 14 beschrieben.

WARNUNG: Niemals das Gerät ohne den Stopfer betreiben. Niemals die Hände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Löffel, Tücher) in den Füllschacht halten, wenn der Stecker in der Steckdose steckt. Drücken Sie die Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Stopfer nach unten. Wenden Sie dabei keine Gewalt an.

Während der Arbeit mit dem Gerät könnten Nahrungsmittelstücke und Flüssigkeit aus dem Füllschacht spritzen. Stecken Sie immer zuerst den Stopfer in den Füllschacht, bevor Sie das Gerät einschalten. Vergessen Sie nicht den Stopfer aus dem Füllschacht zu nehmen, wenn Sie Nahrungsmittel über den Füllschacht nachschieben wollen.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass der Arbeitsbehälter nicht zu voll befüllt wird und entleeren Sie ihn gegebenenfalls zwischendurch! Der reguläre Arbeitsbehälter hat eine maximale Füllhöhe von 2 Litern. Der Mini-Arbeitsbehälter darf maximal bis zur Hälfte gefüllt werden und wenn Sie den Auffangbehälter benutzen darf dieser bis maximal 5 cm unter dem Rand gefüllt werden. Verarbeiten Sie Ihre Nahrungsmittel lieber in kleineren Portionen.

Anregungen und Ideen - Universal-Edelstahlmesser

Nahrungsmittel	Maß	Zubereitung
Babynahrung	bis zu 4 Tassen	Nehmen Sie bis zu 4 Tassen gekochtes Gemüse und Fleisch und geben es mit 1/2 Tasse Brühe in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis der Brei die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
Paniermehl	bis zu 10 Scheiben	Vierteln Sie frisches oder getrocknete Brotscheiben und geben Sie diese in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis Sie feine Krümel haben.
Kekskrümel (z.B.für Tortenböden)	bis zu 5 Tassen	Brechen Sie größere Kekse in kleinere Stücke. Sie können Butterkekse, Löffelbiskuit, Schokolade oder Vanillewaffeln verarbeiten. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis Sie feine Krümel haben.
zerkleinerte Preiselbeeren	3 Tassen	Zerkleinern Sie die Preiselbeeren mit der ‚Pulse‘ Funktion bis sie die gewünschte Größe haben. Sie können Zucker dazugeben, wenn Sie z. B. die Preiselbeeren zu einem Relish weiterverarbeiten wollen.
zerkleinerte Eier	bis zu 3 Tassen	Schälen Sie die Eier (hart oder medium gekocht) und betätigen Sie den Pulse-Schalter ca. 4-5 mal. Sollten die Eier noch nicht fein genug sein betätigen Sie den Pulse-Schalter erneut.
gehackter Knoblauch	bis zu 5 Tassen	Geben Sie die geschälten Knoblauchzehen in den Füllsacht während der Motor läuft.
zerkleinertes Fleisch (roh oder gekocht)	bis zu 2 Tassen	Schneiden Sie das Fleisch in 2,5 cm große Stücke und verarbeiten Sie das Fleisch mit dem Pulse-Schalter.
zerkleinerte Pilze	bis zu 20 Stück	Halbieren Sie die großen Pilze und geben Sie sie in den Arbeitsbehälter. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis die Pilze die gewünschte Größe erreicht haben.
Nüsse hacken	2 Tassen	Geben Sie die Nüsse in den Arbeitsbehälter und schalten Sie das Gerät ein bis die Nüsse fein gehackt sind.
zerkleinerte Zwiebeln	bis zu 3 vollen Tassen	Vierteln Sie die Zwiebeln und geben Sie sie in den Arbeitsbehälter. Zerhacken Sie sie mit den Pulse-Schalter bis die Zwiebeln grob geschnitten sind. Bei grünen Zwiebeln schneiden Sie diese in 2,5 cm große Stücke. Sie können den Arbeitsbehälter mit bis zu 3 Tassen füllen.
Parmesan oder anderer harter Käse	bis zu 1,5 Tassen	Der Käse sollte Raumtemperatur haben. Schneiden Sie den Käse in 2,5 cm große Stücke. Schalten Sie das Gerät ein und zerkleinern Sie den Käse auf die gewünschte Größe.
zerkleinerte Petersilie (oder andere Kräuter)	bis zu 2 Tassen	Geben Sie die Petersilie oder frischen Kräuter in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie sie ca. 10-15 Sekunden bis sie die gewünschte Größe haben.
gehackte grüne Paprika	bis zu 1 Paprika	Entfernen Sie den Stiel und die Kerne und schneiden Sie die Paprika in 2,5 cm große Stücke. Zerkleinern Sie die Paprika mit dem Pulse-Schalter bis sie die gewünschte Größe hat.

Nahrungsmittel	Maß	Zubereitung
Suppen, Pürree oder Aufgeschlagenes	2 Tassen	Nehmen Sie bis zu 2 Tassen heiße (nicht kochende) Gemüsesuppe, Gemüse zum Pürieren oder Lebensmittel die Sie cremig Aufschlagen wollen. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis die Nahrung die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
Kürbismus oder Süßkartoffelmus	bis zu 5 Tassen	Nehmen Sie den gekochten, in 2,5 cm große Stücke geschnittenen, Kürbis (oder die Süßkartoffeln) und verarbeiten Sie sie im Dauerbetrieb zu Mus.
Erdbeerpürree	2 Tassen	Entsternen und halbieren Sie die Erdbeeren. Verarbeiten Sie die Erdbeeren im Dauerbetrieb bis sie die gewünschte Größe haben.
zerkleinerte Tomaten	4 mittelgroße	Vierteln Sie die Tomaten und zerkleinern Sie die Tomaten mit demm Pulse-Schalter bis sie die gewünschte Größe haben.

Anregungen und Ideen - Raspelscheibe

Nahrungsmittel	Zubereitung
Kohl/Krautsalat	Schneiden Sie den Kohl in so große Stücke, das er durch den Füllschacht passt. Benutzen Sie die feinere Raspelscheibe. Schalten Sie das Gerät ein, geben Sie die Kohlstücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten.
Karotten	Schieben Sie die Karotten ohne Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Käse	Schneiden Sie den Käse in so große Stücke, dass er durch den Füllschacht passt. Der Käse sollte zur Verarbeitung gut gekühlt sein. Schalten Sie das Gerät ein, geben Sie die Käsestücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten.
Mozzarella Käse	Schneiden Sie den Käse in so große Stücke, das er durch den Füllschacht passt. Der Käse sollte zur Verarbeitung ca. 30 Minuten im Gefrierfach angefroren worden sein. Schalten Sie das Gerät ein, geben Sie die Käsestücke in den Füllschacht und schieben Sie ihn nur unter leichtem Druck mit dem Stopfer nach unten.
Kartoffeln	Schneiden Sie die Kartoffeln in so große Stücke, das sie durch den Füllschacht passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Kartoffeln unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Zucchini	Schneiden Sie die Zucchini in so große Stücke, dass sie durch den Füllschacht passen. Schieben Sie die Zucchini unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Äpfel	Schneiden Sie die Äpfel in so große Stücke, das sie durch den Füllschacht passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Äpfel unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Kohl	Für grob gehobelten Kohl nehmen Sie die Schneidescheibe. Schneiden Sie den Kohl in so große Stücke, das er durch den Füllschacht passt. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie den Kohl unter leichtem Druck in den Füllschacht. Benutzen Sie den Stopfer dazu.

Anregungen und Ideen - Schneidescheibe

Nahrungsmittel	Zubereitung
Karotten	Schneiden Sie die Karotten länglich so das sie durch den Füllschart passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Karotten mit dem dicken Ende voran unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Sellerie	Entfernen Sie die Enden, schneiden Sie den Sellerie der Länge nach 2 mal, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Selleriestangen unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu. Das beste Resultat erzielen Sie, wenn Sie viele Selleriestangen nebeneinander in den Füllschart einführen.
Gurke	Schneiden Sie die Gurke 1 mal länglich durch, sollte sie nicht in den Füllschart passen. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Gurke unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Pilze	Legen Sie die Pilze (so das diese auf der Seite liegen) in den Füllschart bevor Sie das Geräte einschalten. Schieben Sie die Pilze unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Nüsse	Für grob gehackte Nüsse füllen Sie die Nüsse in den Füllschart und schalten Sie das Gerät ein.
Zwiebeln	Vierteln Sie die Zwiebeln und legen Sie sie aufrecht in den Füllschart bevor Sie das Gerät einschalten. Sie erhalten mit der Schneidescheibe grob geschnittene Zwiebelstücke. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Zwiebeln unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Pfirsiche/Nektarinen	Vierteln Sie die Früchte, entfernen Sie den Stein und legen Sie sie aufrecht in den Füllschart bevor Sie das Gerät einschalten. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Früchte unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Paprika	Halbieren Sie die Paprika und entfernen Sie den Stiel und die Kerne (bei Bedarf können Sie die Paprika auch feiner vorschneiden. Dies hängt ganz von Ihrem gewünschten Schneidresultat ab). Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Paprika unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Salami	Schneiden Sie die Salami länglich einmal durch und entfernen Sie ungenießbare Haut. Schneiden Sie 2 Stücke Salami zeitgleich. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Salami unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Kartoffeln	Schälen Sie die Kartoffeln bei Bedarf. Füllen Sie die Kartoffeln in den Füllschart und schalten Sie das Gerät ein. Schieben Sie die Kartoffeln unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Erdbeeren	Entstrunken und halbieren Sie die Erdbeeren. Füllen Sie die Erdbeeren (so das diese auf der Seite liegen) in den Füllschart und schalten Sie das Gerät ein. Schieben Sie die Erdbeeren unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Tomaten	Nehmen Sie kleine Tomaten, wenn Sie kleine Scheiben haben möchten. Wenn Sie große Tomaten nehmen müssen Sie diese gegebenenfalls halbieren oder vierteln. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Tomaten unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Weißer Rübchen	Schälen Sie die Rübchen, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Rübchen unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.
Zucchini	Schneiden Sie die Enden von der Zucchini ab und halbieren Sie gegebenenfalls. Schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Zucchini unter leichtem Druck in den Füllschart. Benutzen Sie den Stopfer dazu.

Guacamole

2 reife	Avocados, geschält, Stein entfernt
1 Zehe	Knoblauch
1 Esslöffel	Zitronensaft
1 Spritzer	Tabascosauce
1	Jalapeno Chili, geschnitten (nach Belieben)
1/4 Tasse	frische Korianderblätter
1 kleine	rote Zwiebel, geviertelt
1	Tomate, geviertelt

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Avocados, Knoblauch, Zitronensaft, Tabasco, Chili und Korianderblätter für 10 Sekunden. Geben Sie die Zwiebel und Tomate hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis sie klein geschnitten sind. Füllen Sie die fertige Guacamole in eine Servierschüssel und stellen Sie die Guacamole vor dem Servieren für 1 Stunde kühl. Servieren Sie die Guacamole mit Tortillachips und Salsa.

Hummus

420 g Dose	Kichererbsen, abgetropft und gespült
1/4 Tasse	Tahini Paste (Sesampaste)
1/4 Tasse	Zitronensaft
1/4 Tasse	Wasser
1/4 Tasse	Olivenöl
1 Zehe	Knoblauch, gepresst
1/2 Teelöffel	gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
1/2 Teelöffel	Salz

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie alle Zutaten bis sie cremig sind. Füllen Sie den fertigen Hummus in eine Servierschüssel und stellen Sie ihn für 1-2 Stunden kühl bevor Sie ihn servieren. Serviervorschlag: Servieren Sie den Hummus mit gerösteten Pitachips. Schneiden Sie Pitabrot in kleine Dreiecke. Bepinseln Sie die Pitaecken mit Olivenöl und würzen Sie sie mit ein bisschen Salz und Kreuzkümmel (Cumin). Backen Sie die Pitachips bei 200 °C für ca. 5 Minuten im Ofen oder bis sie kross sind.

Kräuter-Pilz Pastete

300 g	Pilze
1	Zwiebel, geviertelt
50 g	Butter oder Margarine
200 g	Frischkäse, gewürfelt
1 Esslöffel	frisch geschnittener Schnittlauch
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken	

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die variable Schneidescheibe ein. Geben Sie die Pilze über den Füllschacht in den Arbeitsbehälter, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Pilze mit dem Stopfer leicht nach unten, um die Pilze in Scheiben zu schneiden. Nehmen Sie die Pilzscheiben aus dem Arbeitsbehälter und setzen Sie das Universal-Edelstahlmesser im Arbeitsbehälter ein. Verarbeiten Sie die Zwiebeln bis diese klein geschnitten sind. Erwärmen Sie die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne und braten Sie die Zwiebeln und die Pilze bis diese weich sind. Lassen Sie die Zwiebeln und die Pilze abkühlen. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie Pilzmischung zusammen mit den restlichen Zutaten bis alle Zutaten cremig sind. Geben Sie die Pastete in eine Servierschüssel und stellen Sie die Pastete vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden kühl. Servieren Sie die Pastete mit Kräckern, Knäckebrot oder Pumpernickel.

Süßkartoffelchips

Leckerer Snack für zwischendurch oder zum Grillen oder als Beilage zu gegrilltem Fisch mit Mayonnaise.

1 große Süßkartoffel

Öl zum Frittieren

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Schälen Sie die Süßkartoffel und schneiden Sie die Süßkartoffel in Stücke, die durch den Füllschacht passen. Je kleiner die Stücke desto kleiner werden auch die Süßkartoffelhobel. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die Reibe- und Hobelscheibe ein. Die Hobelseite sollte hierbei oben liegen. Geben Sie die Süßkartoffel in den Füllschacht, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie sie leicht mit dem Stopfer nach unten um die Süßkartoffel in Hobel zu schneiden. Geben Sie die Süßkartoffelhobel auf ein Stück Küchenpapier und tupfen Sie die Hobel leicht trocken um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Erwärmen Sie das Öl in einer Pfanne und frittieren Sie die Süßkartoffelhobel bis diese kross sind. Frittieren Sie kleine Portionen zur Zeit und frittieren Sie die Hobel nicht zu lange. Nehmen Sie die Süßkartoffelchips mit einer Schöpfkelle aus dem Öl und geben Sie die Chips zum Abtropfen auf ein Stück Küchenpapier. Würzen Sie die Chips mit Salz und Pfeffer.

Mayonnaise mit ganzen Eiern

2 Eier

2 Esslöffel Zitronensaft

1 Esslöffel Dijonsenf

Prise Meersalz

2 Tassen Pflanzenöl oder leichtes Olivenöl

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-

Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Eier, Zitronensaft, Senf und Salz im Arbeitsbehälter für ca. 5 Sekunden bis die Zutaten miteinander verrührt sind. Nehmen Sie bei laufendem Motor den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie langsam (in einem schmalen Strahl) das Öl zur Ei-Mischung und verarbeiten Sie die alle Zutaten bis diese cremig sind und das ganze Öl hinzugegeben ist. Die Mayonnaise hält sich in einem luftdichten Behälter ca. 2 Wochen im Kühlschrank.

Variationen

- Für Aioli geben Sie gepressten Knoblauch zur Mayonnaise.
- Für eine Tartare-Sauce geben Sie fein geschnittene Gewürzgurke, Kapern und Petersilie zur Mayonnaise.

Geröstete Kürbis Suppe

Für 4 Personen

1,5 kg Kürbis

2 Esslöffel Olivenöl

Meersalz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

20 g Butter

1 Zwiebel, klein geschnitten

1 Liter Hühnerbrühe

1/3 Tasse Sahne oder Saure Sahne zum Servieren (nach Bedarf)

Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor. Schälen Sie den Kürbis, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie den Kürbis in gleichgroße Stücke. Geben Sie die Kürbisstücke in eine Auflaufform, beträufeln Sie den Kürbis mit der Hälfte des Öls, würzen Sie den Kürbis mit Salz und Pfeffer und schieben Sie ihn bis er gar ist für ca. 40 Minuten in den Ofen.

Erwärmen Sie das restliche Öl zusammen mit der Butter in einer großen Pfanne und garen Sie die Zwiebel im heissen Fett. Geben Sie jetzt den Kürbis und die Hühnerbrühe hinzu und bringen Sie die Brühe zum Kochen. Reduzieren Sie im Anschluss die Hitze und köcheln Sie die Zutaten unbedeckt für ca. 10 Minuten. Lassen Sie die Brühe abkühlen. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Pürieren Sie die Suppe. Pürieren Sie nicht die ganze Suppe auf einmal sondern in mehreren Portionen, um den Arbeitsbehälter nicht zu überladen. Geben Sie die Suppe im Anschluss in einen Topf und erwärmen Sie die Suppe zum Servieren. Servieren Sie die Suppe nach Bedarf mit einem Löffel Saure Sahne und frischem Pfeffer.

Kartoffel-Lauch Suppe

Für 4 Personen

3 mittelgroße Lauchstangen, nur der weiße Teil wird benötigt

1 Esslöffel Olivenöl

2 kleine Speckstreifen, fein geschnitten

1 kg Kartoffeln, geschält und grob geschnitten

2 Liter Hühner- oder Gemüsebrühe

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1/2 Tasse geriebenen Parmesan

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die variable Schneidescheibe ein. Geben Sie den Lauch über den Füllschacht in den Arbeitsbehälter, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie den Lauch mit dem Stopfer leicht nach unten, um ihn in feine Scheiben zu schneiden. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und braten Sie den Speck darin an bis er kross ist. Nehmen Sie den Speck aus der Pfanne.

Geben Sie jetzt den Lauch in die Pfanne und garen Sie den Lauch für ca. 5 Minuten. Wenn der Lauch gar ist, geben Sie die Kartoffeln zusammen mit der Brühe in die Pfanne und kochen die Brühe auf. Reduzieren Sie im Anschluss die Hitze und köcheln Sie die Zutaten unbedeckt für 40 Minuten. Lassen Sie die Zutaten abkühlen. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Pürieren Sie die Suppe. Pürieren Sie nicht die ganze Suppe auf einmal sondern in mehreren Portionen, um den Arbeitsbehälter nicht zu überladen. Geben Sie die Suppe im Anschluss in einen Topf und erwärmen Sie die Suppe zusammen mit dem gerösteten Speck. Servieren Sie die Suppe nach Bedarf frischem Pfeffer und Parmesan.

Mexicanische Tomaten Suppe

Für 6 Personen

2 Zwiebeln, geviertelt

2 Zehen Knoblauch, geschält

1 Esslöffel Olivenöl

2 Teelöffel Kreuzkümmel (Cumin) Pulver

1 Teelöffel Chili Pulver

3 x 400 g Dose Pizzatomaten

500 ml Wasser

1 Teelöffel brauner Zucker

1 Esslöffel Essig

2 x 400 g Dosen Kidney Bohnen, gespült und abgetropft

Saure Sahne und Tortillas (mexikanische Fladenbrote aus Weizenmehl) zum Servieren

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie Zwiebeln und Knoblauch bis diese klein geschnitten sind. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und garen Sie die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch auf mittlerer Hitze. Geben Sie den Kreuzkümmel (Cumin) und Chili Pulver hinzu und kochen Sie alle Zutaten solange, bis die Gewürze ihren Duft entfalten. Geben Sie jetzt die Tomaten und das Wasser hinzu und köcheln Sie die Zutaten für 20 Minuten. Nehmen Sie die Pfanne von der Hitze und geben Sie den Zucker, Essig und die Bohnen zum Gemisch und lassen Sie das Gemisch abkühlen. Nehmen Sie den Arbeitsbehälter und setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein (siehe "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten"). Pürieren Sie die Suppe. Pürieren Sie nicht die ganze Suppe auf einmal sondern in mehreren Portionen, um den Arbeitsbehälter nicht zu überladen. Geben Sie die Suppe im Anschluss in einen Topf und erwärmen Sie die Suppe. Servieren Sie die Suppe nach Bedarf mit Saurer Sahne und den Tortillas.

Lamm-Hackbälle

- 3 Zehen Knoblauch, geschält
- 2 Esslöffel fein geriebene Zitronenschale, ungespritzt
- 1/4 Tasse gemische frische Kräuter
- 1/4 Tasse Zitronensaft
- Meersalzkörner und schwarzer Pfeffer zum Abschmecken
- 1 kg Lammfleisch grob geschnitten (ohne Knochen)

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie Knoblauch, Zitronenschale, Kräuter, Zitronensaft, Meersalzkörner und den schwarzen Pfeffer für 5-10 Sekunden. Geben Sie das Lammfleisch hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten für weitere 30-40 Sekunden bis Sie feines Hack haben. Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser. Formen Sie mit angefeuchteten Händen kleine Hackbälle aus der Hackmischung. Legen Sie die Hackbälle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und decken Sie die Hackbälle mit Frischhaltefolie ab. Lassen Sie die Hackbälle für mindesten 30 Minuten (am besten allerdings über Nacht) im Kühlschrank ruhen. Braten Sie die Hackbälle in einer Pfanne (nicht alle auf einmal sondern in mehreren Portionen) und Servieren Sie sie mit Pfefferminz-Joghurt-Sauce.

Pfefferminz-Joghurt-Sauce

Frisch geschnittene Pfefferminzblätter mit Naturjoghurt verrühren.

Thailändische Fischkuchen

- 500 g feste weisse Fischfilets (z. B. Leng, Rotbarsch, Dorsch)
- 1 Teelöffel Fisch Sauce
- 2 Esslöffel milde rote Curry Paste
- 50 g grüne Bohnen, fein geschnitten
- Öl zum Frittieren
- Süße Chili Sauce
- Korianderblätter
- Meersalzkörner
- 2 Zitronen, in Achtel geschnitten

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie den Fisch, Fisch Sauce und Curry Paste bis alle Zutaten cremig sind.

Hinweis: Verarbeiten Sie die Zutaten nicht zu lange, da die Fischkuchen sonst sehr fest werden. Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser und geben Sie das Fisch-Hack in eine andere Schüssel. Rühren Sie mit einem großem Löffel die Bohnenstücke unter das Fischhack. Formen Sie mit angefeuchteten Händen kleine Fischbälle und legen Sie die Fischbälle auf einen gekühlten Teller. Erwärmen Sie das Öl in einer großen Pfanne und frittieren Sie die Fischbälle sofort für ca. 20-30 Sekunden bis sie goldgelb sind. Nehmen

Sie die Fischkuchen mit einer Schöpfkelle aus der Pfanne und geben Sie die Fischkuchen zum Abtropfen auf ein Stück Küchenpapier. Servieren Sie die Fischkuchen sofort mit Chili Sauce, den Korianderblättern, Meersalzkörner und der Zitrone.

Quiche Lorraine

Für 6-8 Personen

180 g aromatischer Käse
1 kleine Zwiebel, klein geschnitten
1/3 Tasse Brotkrümel oder Paniermehl
6 Speckstreifen, ohne Schwarte, grob geschnitten
4 Eier
1 Tasse Milch
1/2 Tasse Sahne
1/2 Tasse Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
Pfeffer zum Abschmecken

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die Raspelscheibe ein. Die Seite für gröbere Raspel sollte hierbei oben liegen. Geben Sie den Käse in den Füllschacht, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie ihn mit dem Stopfer langsam nach unten. Nehmen Sie die Raspelscheibe heraus und geben Sie den geraspelten Käse in eine separate Schüssel.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelmesserschaber ein. Verarbeiten Sie die Zwiebel bis sie klein geschnitten ist. Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor. Fetten Sie eine Quicheform mit Pflanzenöl und streuen Sie die Brotkrumen in die Form. Schwenken Sie die Form bis die Brotkrumen gut verteilt sind und schütten sie überschüssige Krumen über dem Waschbecken aus. Rösten Sie den Speck in einer Pfanne bis er kross ist und lassen Sie ihn auf einem Stück Küchenpapier abtropfen und abkühlen. In einer großen Schüssel vermengen Sie die gerösteten Speckstücke, Käseraspel und die Zwiebelstücke.

Nehmen Sie den gesäuberten Arbeitsbehälter mit dem Universal-Edelmesserschaber (siehe "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten"). Verarbeiten Sie die restlichen Zutaten bis diese gut vermischt und cremig sind. Geben Sie die Speckmischung in die vorbereitete Quicheform und gießen Sie die Eimasse dazu. Backen Sie die Quiche bis sie gar ist für ca. 50 Minuten. Lassen Sie die Quiche ca. 10 Minuten abkühlen bevor Sie sie zum Servieren anschneiden.

Zucchini mit Spaghetti

Für 4 Personen

2 kleine grüne Zucchini
2 kleine gelbe Zucchini
3 Zehen Knoblauch, gepresst
1/2 Tasse extra natives Olivenöl

1 große Zwiebel, geschnitten
500 g sehr dünne Spaghetti
1 1/4 Esslöffel frisch geschnittener Thymian
1/4 Tasse frisch gepressten Zitronensaft
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
gehobelter Parmesan zum Servieren

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die variable Schneidescheibe ein. Stellen Sie die Scheibe auf eine Schnittbreite von ca. 4 mm ein. Geben Sie die Zucchini über den Füllschacht in den Arbeitsbehälter, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Zucchini mit dem Stopfer leicht nach unten, um die Zucchini in Scheiben zu schneiden. Nehmen Sie die Schneidescheibe aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie die Zucchinis in eine separate Schüssel. Vermengen Sie die Zucchini mit dem gepressten Knoblauch und einem Teil des Olivenöls. Lassen Sie die Zucchini mit dem Knoblauch im Öl für ca. 10 Minuten ziehen. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Zwiebel bis diese grob geschnitten ist. Bringen Sie in einem großem Topf Salzwasser zum Kochen.

Hinweis: Die Spaghetti sollten servierfertig sein kurz bevor die Zucchinis gekocht sind.

Kochen Sie die Spaghetti al dente. Erwärmen Sie das restliche Öl in einer großen tiefen Pfanne und garen Sie die Zwiebeln bis sie glasig sind. Geben Sie die Knoblauch-Zucchinis und den Thymian hinzu und garen Sie die Zutaten bei ständigem Rühren. Zum Schluss geben Sie die abgetropften Spaghetti und den Zitronensaft dazu und schmecken die Pasta mit Salz und Pfeffer ab. Vermengen Sie alle Zutaten gut.

Tip: Mit der Hobelscheibe können Sie feine Parmesanhobel schneiden und diese zum Servieren über die Pasta geben.

Pesto

Für 4 Personen

125 g frische Basilikumblätter
3 Zehen Knoblauch
2 Teelöffel Zitronensaft
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Tasse extra natives Olivenöl
1/2 Tasse geröstete Pinienkerne
60 g geriebener Parmesan

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie Basilikum, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Öl in bis alle Zutaten klein geschnitten sind. Drücken Sie hierfür den Pulse-Schalter 3-4 mal.

Stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Deckel von dem Arbeitsbehälter. Mit dem Gummischaber schieben jetzt Sie die Zutaten die an der Arbeitsbehälterwand kleben vorsichtig nach unten und geben die Pinienkerne und den Parmesan hinzu. Verarbeiten Sie die Zutaten für weitere 20 Sekunden oder bis die Mischung die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat.

Zum Servieren: Bringen Sie in einem großem Topf Salzwasser zum Kochen. Kochen Sie 500 g Pasta al dente. Tropfen Sie die Pasta ab und geben Sie die Pasta zurück in den Topf. Geben Sie die Hälfte des Pestos hinzu (bei Bedarf auch mehr). Servieren Sie die Pasta mit extra Parmesan und gerösteten Pinienkernen.

Sie können das Pesto (mit einem extra Schuss Öl bedeckt, damit es nicht braun wird) in einem luftdichten Behälter ca. 5 Tage aufbewahren.

Grundrezept für helles Brot

Zutaten:

3,5 Tassen (ca. 420 Gramm) Mehl
3 Esslöffel weiche Butter
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Paket Trockenhefe
1/4 Tasse (ca. 60 ml) warmes Wasser
2/3 Tasse (ca. 160 ml) warmes Wasser

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Füllen Sie das Mehl, Butter, Zucker und Salz in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden. Nehmen Sie hierfür den ‚Pulse‘ Intervallschalter. Vermengen Sie die Trockenbackhefe mit der 1/4 Tasse heißem Wasser in einem extra Behälter und lassen Sie das Gemisch 10 Minuten ruhen. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie jetzt das Gemisch, zusammen mit dem restlichen Wasser, langsam in den Arbeitsbehälter. Das Gerät sollte eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden.

Damit der Teig geschmeidig wird lassen Sie das Gerät für 45 Sekunden laufen. Stoppen Sie das Gerät und nehmen Sie den Deckel von dem Arbeitsbehälter. Mit einem Gummischaber kratzen Sie den Teig von den Wänden des Arbeitsbehälters und schieben ihn auf dem Boden des Arbeitsbehälters. Verriegeln Sie den Deckel erneut und schalten Sie das Gerät für eine weitere Minute ein. Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser, nehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter und formen Sie den Teig zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in eine gefettete Rührschüssel. Bedecken Sie die Schüssel und lassen Sie den Teig an einem warmen, zugfreien Ort für 1-1,5 Stunden aufgehen. Die Teigkugel sollte in dieser Zeit etwa die doppelte Größe erreicht haben. Wenden Sie die Teigkugel einmal und lassen Sie ihn erneut für 15 Minuten ruhen.

Nehmen Sie eine gefettete 23 x 23 x 8 cm Brotbackform und geben Sie die vorgeformte Teigkugel dort hinein. Decken Sie die Form ab und stellen Sie die Form an einen warmen,

zugfreien Ort. Der Teig sollte hier eine weitere Stunde um ca. 2,5 cm aufgehen.

Bei 190° C backen Sie den Brotteig für ca. 35 bis 40 Minuten oder bis das Brot eine goldgelbe Kruste hat.

Vollkorn Brot

15 g Trockenhefe
2 Teelöffel Zucker
1 1/4 Tassen warmes Wasser
30 g Butter oder Margarine, geschmolzen
1 Tasse helles Mehl
3/4 Tasse Vollkornmehl
1 Teelöffel Salz

Vermengen Sie in einer Arbeitsschüssel die Hefe mit dem Zucker. Geben Sie das warme Wasser und die Butter oder Margarine hinzu, vermengen die Zutaten und lassen Sie das Gemisch an einem warmen Ort ca. 10 Minuten ruhen.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Füllen Sie beide Mehlsorten zusammen mit dem Salz in den Arbeitsbehälter und vermengen Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden. Geben Sie die Hefemischung hinzu und verarbeiten Sie den Teig bis er geschmeidig ist.

Hinweis: Vermengen Sie den Teig nicht länger als 20 Sekunden.

Nehmen Sie zunächst das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter. Als nächstes nehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter und kneten ihn vorsichtig ein bisschen weiter. Formen Sie den Teig zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in eine gefettete Rührschüssel. Bedecken Sie die Schüssel und lassen Sie den Teig an einem warmen, zugfreien Ort für 40-45 Minuten aufgehen. Die Teigkugel sollte in dieser Zeit etwa die doppelte Größe erreicht haben. Nehmen Sie eine gefettete 23 x 23 x 8 cm Brotbackform und geben Sie die vorgeformte Teigkugel dort hinein. Decken Sie die Form ab und stellen Sie die Form an einen warmen, zugfreien Ort. Der Teig sollte hier erneut aufgehen, bis der Teig die doppelte Größe erreicht hat. Heizen Sie den Ofen bei 200° C vor.

Backen Sie den Brotteig für ca. 30 Minuten. Ob das Brot fertig ist erkennen Sie daran, dass es beim Gegenklopfen einen hohlen Klang erzeugt.

Schneller Pizzateig

Zutaten:

2 Tassen (ca. 240 Gramm) Mehl
1 Paket Trockenhefe
1 Esslöffel Zucker
3/4 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Speiseöl
3/4 Tasse (ca. 180 ml) heißes Wasser

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Füllen Sie das Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten für ca. 5 Sekunden. Nehmen Sie hierfür den ‚Pulse‘ Intervallschalter. Vermengen Sie das Öl mit dem heißen Wasser, nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie jetzt das Gemisch langsam in den Arbeitsbehälter. Das Gerät sollte eingeschaltet sein. Dieser Vorgang dauert ca. 30 Sekunden. Damit der Teig geschmeidig wird lassen Sie das Gerät für 1/2 bis 1 Minute laufen. Stoppen Sie das Gerät und testen Sie die Beschaffenheit der Teigs. Ist der Teig noch klebrig schalten Sie das Gerät erneut für 15 bis 30 Sekunden ein. Lassen Sie den Teig im Anschluss für 10 Minuten ruhen.

Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser, nehmen Sie den Teig aus dem Arbeitsbehälter und kneten den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durch. Mit einem Nudelholz rollen Sie den Teig auf die Größe eines Backblechs aus. Legen Sie den ausgerollten Teig auf ein gefettetes Backblech (alternativ können Sie auch Backpapier auf das Backblech legen).

Belegen Sie den Pizzateig nach belieben mit Tomatensauce, Gemüse und Käse und schieben sie in den vorgeheizten Backofen. Bei 220° C backen Sie die Pizza zwischen 12 und 20 Minuten. Die Backzeit hängt von der Dicke des ausgerollten Teigs ab - je dünner der Boden desto kürzer die Backzeit.

Grundrezept für einen harten Tortenboden

Zutaten:

1 Tasse (ca. 120 Gramm) Mehl
1/2 Teelöffel Salz
1/4 Tasse (ca. 55 Gramm) Palmin Soft
1 Esslöffel Butter oder Margarine
3 Esslöffel kaltes Wasser

Zubereitung:

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie das Mehl, Salz, Palmin Soft und Butter in den Arbeitsbehälter und verrühren Sie die Zutaten auf ‚ON‘ für ca. 15 Sekunden.

Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und geben Sie das Wasser zum Teig. Das Gerät sollte dabei eingeschaltet sein. Lassen Sie das Gerät so lange eingeschaltet bis der Teig eine Kugel formt, max. allerdings 20 Sekunden. Sollte der Teig sich nicht zu einer Kugel formen, stoppen Sie das Gerät, nehmen Sie den Deckel von dem Gerät, entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser vom Teig und formen den Teig mit Ihren Händen zu einer Kugel. Legen Sie die Teigkugel in die Mitte einer gefetteten Springform (23 cm Ø) und drücken Sie ihn flach bis er gleichmäßig auf dem Boden verteilt ist. Mit einer Gabel stechen Sie den Teig ein damit dieser gleichmäßig aufgeht. Backen Sie den Tortenboden in einem vorgeheizten Ofen bei 230° C für 9 bis 10 Minuten goldbraun.

Karotten Kuchen mit Frischkäselasur

3 mittelgroße Karotten, geschält
1 Tasse Zucker
1/2 Tasse (125ml) Pflanzenöl
2 Eier
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Backsoda oder Natron
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Salz
1 1/2 Tassen Mehl

Heizen Sie den Ofen auf 190° C vor und fetten Sie eine Kastenform (23 cm). Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben die Raspelscheibe ein. Die Seite für feinere Raspel sollte hierbei oben liegen. Geben Sie die Karotten in den Füllschacht, schalten Sie das Gerät ein und schieben Sie die Karotten mit dem Stopfer langsam nach unten. Nehmen Sie die Raspelscheibe heraus und geben Sie die geraspelten Karotten in eine separate Schüssel.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie die Karottenraspel, Zucker, Öl, Eier, Backpulver, Backsoda, Zimt und Salz in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie alle Zutaten ca. 30 Sekunden bis sie miteinander vermengt sind. Als nächstes geben Sie das Mehl hinzu und vermengen die Zutaten für weitere 15 Sekunden bis alle Zutaten gut verrührt sind.

Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform. Backen Sie den Kuchen für 30-35 Minuten bis der Teig durch ist. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen. Nachfolgend finden Sie eine Frischkäselasur, mit der Sie den Kuchen überziehen können. Lassen Sie für die Lasur bei dem Karottenkuchen nur die Passionsfrucht weg.

Bananen Kuchen mit Frischkäselasur

2 1/4 Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
1/2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zimt
1/2 Teelöffel Muskatnuss
2 Eier
180 g Butter, Raumtemperatur, klein geschnitten
1/2 Tasse Buttermilch
1 1/2 Tassen Rohrzucker oder brauner Zucker
1 Teelöffel Essig (weiß)
1 Teelöffel Vanillezucker
1 1/2 Tassen sehr reife gemuste Bananen

Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und fetten Sie eine Kastenform (20 cm). Geben Sie das Mehl, Salz, Zimt und Muskatnuss in eine große Schüssel.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie Eier, Butter, Buttermilch, Zucker, Essig, Vanillezucker und die Banane in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten mit dem Pulse-Schalter bis diese gut vermengt sind. Der Teig wird sich aufteilen, verbindet sich aber mit der Zugabe der trockenen Zutaten wieder. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie den Bananenmix in die große Schüssel zu dem Mehl, Salz, Zimt und der Muskatnuss. Vermengen Sie die Zutaten mit einem Holzlöffel bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform und backen Sie den Kuchen für 40 Minuten bis er gar ist. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen. Nachfolgend finden Sie eine Frischkäselasur, mit der Sie den Kuchen überziehen können.

Frischkäselasur

250 g weicher Frischkäse
60 g Butter
1 Teelöffel Vanillezucker
3 Tassen Puderzucker
1/4 Tasse Mark von Passionsfrucht

Vermengen Sie Frischkäse, Butter und Vanillezucker mit einem Handmixer in einer kleinen Schüssel. Geben Sie den Puderzucker hinzu und rühren Sie den Teig bis er geschmeidig ist. Bei niedriger Stufe heben Sie das Passionsfruchtmark unter die Frischkäsecreme und verteilen die Lasur über den Kuchen.

Gebackener Zitronen-Käsekuchen

250 g Butterkekskrümel
2 Teelöffel Muskatnuss
125 g Butter, geschmolzen
250 ml Crème double
3 Eier
1/2 Tasse Zucker
2 Teelöffel geriebene Zitronenschale
2 Esslöffel Zitronensaft
500 g Frischkäse, Raumtemperatur, klein geschnitten

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie die Butterkekse in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Kekse mit der Pulse-Taste bis Sie feine Kekskrümel haben. Geben Sie die Muskatnuss und die geschmolzene Butter dazu und vermengen Sie die Zutaten. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und füllen Sie den Teig in eine gefettete Sprinform (20 cm). Stellen Sie die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Nehmen Sie den gesäuberten Arbeitsbehälter und setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie die Eier, Crème double, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Bei laufendem Motor geben Sie über den Füllschacht (den Stopfer vorher entfernen) nach und nach die Frischkäsestücke hinzu. Verarbeiten Sie alle Zutaten bis Sie eine cremige Masse haben. Giessen Sie die Käsemasse in die Springform und backen Sie den Kuchen bei 160° C für ca. 50 Minuten bis die Masse fest ist. Lassen Sie den Kuchen im Ofen bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen und stellen Sie ihn für mehrere Stunden in den Kühlschrank bevor Sie ihn servieren.

Schokoladenkuchen

1 1/2 Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
1/2 Tasse Kakao
1 1/2 Tassen Zucker
Prise Salz
150g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
2 Eier
1 Tasse Milch

Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und fetten Sie eine Kastenform (23 cm). Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie das Mehl, Kakao, Zucker und Salz in den Arbeitsbehälter und vermengen Sie die Zutaten. Fügen Sie die Butter oder Margarine und die Eier hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten. Über den Füllschacht (den Stopfer vorher entnehmen) geben Sie bei laufendem Motor die Milch zur Mischung und verarbeiten die Zutaten weitere 5-10 Sekunden. Schalten Sie den Motor aus, nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter und schieben Sie den Teig mit dem Gummischaber nach unten. Verrühren Sie die Zutaten mit geschlossenem Deckel so lange, bis der Teig glatt verrührt ist. Entfernen Sie das Universal-Edelstahlmesser und geben Sie den Teig in die vorbereitete Kastenform. Backen Sie den Kuchen 34-40 Minuten bis er gar ist. Lassen Sie den Kuchen für 5 Minuten abkühlen bevor Sie ihn aus der Form nehmen. Nachfolgend finden Sie eine Schokoladenlasur, mit der Sie den abgekühlten Kuchen überziehen können.

Schokoladenlasur

40 g Butter
2 Esslöffel Kakao
1/4 Tasse Milch
2 Tassen Puderzucker

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie alle Zutaten in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermischt sind.

Grundrezept Butterkuchen

185 g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
1 Tasse Zucker
1/2 Teelöffel Vanillezucker
3 Eier
2 Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
1/4 Tasse Milch

Heizen Sie den Ofen auf 180° C vor und fetten Sie eine Kastenform (23 cm). Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker in den Arbeitsbehälter und vermengen Sie die Zutaten. Als nächstes geben Sie die Eier hinzu. Verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese gut vermengt sind. Schütten Sie das Mehl und die Milch zum Teig und verarbeiten Sie die Zutaten nur so lange, bis sie gerade vermengt sind. Die Zutaten sollten auf keinen Fall zu lange bearbeitet werden. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie den Teig in die vorbereitete Form. Backen Sie den Kuchen für 40-50 Minuten bis er gar ist. Lassen Sie den Kuchen kurz abkühlen bevor Sie ihn aus der Kastenform nehmen.

Pariser Creme

300 g dunkle Schokolade (Kuvertüre), grob zerbrochen
200 ml Sahne

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie die Schokoladenstücke in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Schokolade bis sie grobe Stücke haben. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie die Schokoladenstücke in eine hitzebeständige Glasschüssel.

Kochen Sie die Sahne in einem kleinem Topf auf. Giessen Sie die kochende Sahne über die Schokoladenstücke und rühren Sie beide Zutaten glatt. Stellen Sie die Schokoladenlasur, bis Sie leicht gefestigt ist, in den Kühlschrank. Verteilen Sie die Schokoladenlasur mit einem Gummischaber über den Kuchen und stellen Sie den Kuchen kalt bis die Lasur verhärtet ist.

Zitronen-Limetten-Tart

Süßer Mürbeteigboden
1 1/4 Tassen Mehl
1/3 Tasse Puderzucker
1/4 Tasse gemahlene Mandeln
125 g Butter
1 Eigelb
1-2 Teelöffel kaltes Wasser

Zitronen-Limetten-Füllung

1 Esslöffel	geriebene Zitronenschale
1/3 Tasse	(80ml) frischer Zitronensaft
1/4 Tasse	(60ml) frischer Limettensaft
5	Eier
1 Tasse	(220 g) Zucker
200 ml	Crème double

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie Mehl, Puderzucker, gemahlene Mandeln und die Butter in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Geben Sie die Eier zusammen mit dem Wasser hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich zu einem Ball formen. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und kneten Sie den Teig geschmeidig. Formen Sie den Teig zu einer runden Platte und stellen Sie den Teig (in Klarsichtfolie verpackt) für 30 Minuten kühl.

Fetten Sie eine Tartform (24 cm Durchmesser). Rollen Sie den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier etwas größer als den Durchmesser der Tartform aus. Bedeckt Sie den Boden der Tartform mit dem ausgerollten Teig und formen Sie aus dem überstehenden Rest einen Rand für die Tart. Stellen Sie den Boden für weitere 40 Minuten kühl. Heizen Sie den Ofen auf 200° C vor. Bedecken Sie den Tartboden mit einem Stück Backpapier und befüllen Sie den Tartboden mit getrockneten Bohnen.

Backen Sie den Tartboden für 10 Minuten, nehmen Sie dann die Bohnen und das Backpapier vom Tortenboden und backen Sie den Tartboden weitere 10 Minuten bis er leicht gebräunt und gar ist. Nehmen Sie den Tartboden aus dem Ofen und stellen Sie die Temperatur am Ofen auf 160° C.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie alle Zutaten für die Füllung in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Giessen Sie die Zitronen-Limettenfüllung vorsichtig auf den Tartboden und backen Sie die Tart ca. 35 Minuten bis die Füllung fest wird. Servieren Sie die Tarte abgekühlt.

Schokoladen Mousse

200 g	Kuvertüre
30 g	Butter, gewürfelt, Raumtemperatur
4	Eier
40 g	Zucker
1 Esslöffel	frische Sahne

Brechen Sie die Kuvertüre in grobe Stücke und geben Sie die Kuvertüre in eine Schüssel. Stellen Sie die Schüssel über einen Kochtopf mit köchelndem Wasser und schmelzen Sie die Kuvertüre. Geben Sie 2 Esslöffel Wasser und die Butter zur Kuvertüre und rühren Sie die Zutaten gut um, um eine glatte Creme zu erhalten.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter

arbeiten“ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie 2 Eigelb und die Hälfte des Zuckers in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten für 30 Sekunden. Geben Sie die Sahne hinzu und verarbeiten Sie alle Zutaten für weitere 15 Sekunden. Entfernen Sie den Stopfer und gießen Sie langsam die heiße Schokoladencreme in den Arbeitsbehälter. Verarbeiten Sie die Zutaten für 20 Sekunden. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und gießen Sie die Schokoladencreme in eine Glasschüssel. Reinigen Sie das Universal-Edelstahlmesser und den Arbeitsbehälter und setzen Sie beides wieder zusammen. Geben Sie die Eiweiß in den sauberen Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Eiweiß bis sie steif geschlagen sind. Geben Sie eine Prise Salz und den restlichen Zucker hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten weitere 10 Sekunden. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und gießen Sie die Eiweißmasse zur Schokoladencreme. Heben Sie die Eiweißmasse vorsichtig unter die Schokolade. Giessen Sie die fertige Mousse in Servierschüsseln und stellen Sie die Servierschüssel vor dem Servieren für mindestens 2 Stunden kalt.

Pikelets (Schottische Pfannkuchen)

ca. 24 Stück

2 große Eier

1/2 Tasse Zucker

1 1/2 Tassen Milch

2 Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt

Prise Salz

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung “Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten“ Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie alle Zutaten für die Pfannkuchen in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten mit der Pulse-Taste bis diese gut vermengt sind. Schalten Sie den Motor aus, nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter und schieben Sie den Teig mit dem Gummischaber nach unten. Verrühren Sie die Zutaten mit geschlossenem Deckel erneut so lange, bis der Teig glatt verrührt ist. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und gießen Sie den Pfannkuchenteig in einen Messbecher. Stellen Sie den Teig für 30 Minuten kühl. Geben Sie Eßlöffel große Portionen vom Teig in eine gefettete heiße Pfanne und backen Sie die Pfannkuchen, bis diese auf beiden Seiten goldgelb sind. Servieren Sie die Pfannkuchen mit Butter.

Crepes

Für 4-6 Personen

3 Eier

60 g Butter, geschmolzen

1 1/4 Tassen Milch

250 g Mehl

2 Esslöffel Zucker

Prise Salz

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Geben Sie alle Zutaten für die Crepes in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese gut vermengt sind. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und gießen Sie den Crepeteig in einen Messbecher. Stellen Sie den Teig für 15 Minuten kühl. Geben Sie ca 3 Esslöffel vom Teig in eine gefettete heiße Pfanne und backen Sie den Crepe, bis dieser auf beiden Seiten goldgelb ist. Wiederholen Sie den Vorgang bis der Teig verbraucht ist. Servieren Sie die Crepes mit Zitronensaft und Zucker.

Erdnussbutter Kekse

1/2 Tasse ungesalzene Erdnüsse
1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
1 Teelöffel Öl
125 g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
1 Esslöffel Zitronensaft
1/3 Tasse Zucker
1/3 Tasse brauner Zucker
1 1/2 Tassen Mehl
1 Teelöffel Backsoda oder Natrium

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor und fetten Sie 2 Backbleche ein. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Erdnüsse, Öl und Zitronenschale für 5-10 Sekunden. Geben Sie die Butter oder Margarine, Zitronensaft und Zucker hinzu und verarbeiten Sie die Zutaten für weitere 10 Sekunden. Geben Sie das Mehl und das Backsoda zum Teig und verarbeiten Sie die Zutaten für ca. 5-10 Sekunden, bis die Zutaten gut vermengt sind. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und formen Sie kleine Teigkugeln aus dem Teig. Geben Sie die Teigkugeln auf die Backbleche und drücken Sie die Teigkugeln mit einer Gabel ein bisschen an. Legen Sie die Teigkugeln nicht zu dicht, da diese noch aufgehen und sonst zusammenkleben. Backen Sie die Kekse für ca. 15-18 Minuten und lassen Sie die Kekse auf dem Backblech im Anschluss abkühlen.

Chocolate Chip Cookies

125 g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
1/2 Tasse brauner Zucker
1/2 Tasse Zucker
1/2 Teelöffel Vanillezucker
1 Ei
1 3/4 Tassen Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
1/4 Teelöffel Salz
1 Tasse Schokoladenplätzchen

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor und fetten Sie 2 Backbleche ein. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Butter oder Margarine, Zucker und Vanillezucker bis diese gut vermengt sind. Schalten Sie den Motor aus, nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter, schieben Sie den Teig mit dem Gummischaber nach unten und geben Sie das Ei hinzu. Verarbeiten Sie die Zutaten für weitere 5 Sekunden. Schalten Sie den Motor aus, nehmen Sie den Deckel vom Arbeitsbehälter und schieben Sie den Teig mit dem Gummischaber nach unten. Verrühren Sie die Zutaten mit geschlossenem Deckel erneut so lange, bis der Teig glatt verrührt ist. Geben Sie das Salz und das Mehl in den Teig und verrühren Sie den Teig solange, bis der Teig geschmeidig ist. Zum Schluss geben sie die Schokoladenplätzchen in den Teig und rühren diese nur kurz unter den Teig. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und formen Sie mit Hilfe eines Esslöffels kleine Teigkugeln aus dem Teig. Geben Sie die Teigkugeln auf die Backbleche. Legen Sie die Teigkugeln nicht zu dicht, da diese noch aufgehen und sonst zusammenkleben. Backen Sie die Kekse für ca. 15 Minuten und lassen Sie die Kekse auf dem Backblech im Anschluss abkühlen.

Nussige Fruchtriegel

Boden

3/4 Tasse Mehl
1/2 Tasse Mehl mit einem Teelöffel Backpulver gemischt
90 g Butter oder Margarine, Raumtemperatur
1 Esslöffel Zucker
1 Ei
1 Esslöffel Milch
1/3 Tasse Aprikosenmarmelade

Belag

100 g getrocknete Aprikosen
1 Ei
1/3 Tasse Zucker
1/3 Tasse Kokosnussflocken
1 Tasse ungesalzene Erdnüsse

Heizen Sie den Ofen auf 190°C vor und fetten Sie ein Auflaufform ein. Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die Butter oder Margarine und das Mehl bis die Zutaten vermengt sind. Geben Sie Zucker, Ei und Milch dazu und vermengen Sie die Zutaten. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und geben Sie den Teig in die vorbereitete Auflaufform. Streichen Sie die Aprikosenmarmelade gleichmäßig über den Teigboden. Für den Belag bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelstahlmesser ein. Verarbeiten Sie die getrockneten

Aprikosen bis diese klein geschnitten sind. Geben Sie nun die restlichen Zutaten dazu und verarbeiten Sie alle Zutaten bis diese klein geschnitten und gut vermengt sind. Nehmen Sie das Universal-Edelstahlmesser aus dem Arbeitsbehälter und verteilen Sie das Gemisch gleichmäßig über den Teigboden. Backen Sie den Teig für 25-30 Minuten, bis der Belag fest ist. Lassen Sie den fertig gebackenen Teig abkühlen bevor Sie ihn in Riegel schneiden.

Vanilla Bean Ice Cream

ca. 1 Liter

1 Tasse (250 ml) Milch

2 Tassen (500 ml) Crème double

1 Vanillemark,

entfernen Sie das Vanillamark mit einem Messer auf der Vanilleschote

5 Eigelbe

110 g Zucker

Erwärmen Sie die Milch, Sahne und das Vanillemark in einem Topf und bringen Sie die Zutaten nur **fast** bis zum Kochen. In einer großen Schüssel schlagen Sie mit einem Handmixer die Eigelbe mit dem Zucker schaumig. Unter ständigem Schlagen geben Sie die heiße Milchemischung zu der Eigelbmasse. Geben Sie die Milchcreme zurück in den Topf und köcheln Sie die Milchcreme bei niedriger Temperatur bis die Creme fester wird. Zum Testen, ob die Mischung die richtige Konsistenz hat tauchen Sie einen Holzlöffel in die Milchcreme. Bleibt eine Schicht Milchcreme am Löffelrücken hängen, dann ist die Milchcreme fertig. Lassen Sie die Milchcreme bis auf Raumtemperatur abkühlen. Geben Sie die Milchcreme in eine Auflaufform, bedecken Sie diese und stellen Sie die Auflaufform in den Gefrierschrank, bis die Creme fast fest ist. Nehmen Sie die gefrorene Creme aus dem Gefrierschrank und verarbeiten Sie die Creme erneut im Arbeitsbehälter mit dem Universal-Edelstahlmesser, bis die Creme geschmeidig ist. Geben Sie die Creme erneut in die Auflaufform, bedecken Sie sie und stellen Sie die Auflaufform erneut in den Gefrierer. Dieses mal solange bis die Creme eine feste Eismasse ist.

Frisches Ananas-Pfefferminz-Sorbet

ca. 1 Liter

1 Tasse (250 ml) Wasser

1 Tasse (220 g) Zucker

2 1/2 Tassen frischen Ananassaft

1 Esslöffel fein geschnittene Pfefferminzblätter

Erwärmen Sie in einem Topf das Wasser und den Zucker bei niedriger Temperatur bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kochen Sie das Zuckerwasser auf und kochen Sie es für ca. 1 Minute. Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte und lassen Sie das Zuckerwasser auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie das Zuckerwasser für ein paar Stunden in das Gefrierfach stellen zum Abkühlen. Vermengen Sie das kalte Zuckerwasser mit dem Ananassaft und der Pfefferminze und geben Sie das Gemisch in eine Auflaufform.

Bedecken Sie die Auflaufform und stellen Sie sie in den Gefrierschrank, bis das Sorbet fast fest ist. Nehmen Sie das gefrorene Sorbet aus dem Gefrierschrank und verarbeiten Sie das Sorbet im Arbeitsbehälter mit dem Universal-Edelmessesser, bis das Sorbet geschmeidig ist. Geben Sie das Sorbet in die Auflaufform, bedecken Sie es und stellen Sie die Auflaufform in den Gefrierer. Dieses mal solange bis die Creme eine feste Eismasse ist.

Mango-Sorbet

ca. 1 Liter

1 Tasse (250 ml) Wasser

1 Tasse (220 g) Zucker

600 g gefrorene Mangostücke, grob geschnitten

1 1/2 Esslöffel Zitronensaft

Erwärmen Sie in einem Topf das Wasser und den Zucker bei niedriger Temperatur bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kochen Sie das Zuckerwasser auf und kochen Sie es für ca. 1 Minute. Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte und lassen Sie das Zuckerwasser auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie das Zuckerwasser für ein paar Stunden in das Gefrierfach stellen zum Abkühlen.

Bereiten Sie das Gerät wie in der Anleitung "Mit dem regulären Arbeitsbehälter arbeiten" Punkt 1 bis 4 vor. Setzen Sie wie in der Anleitung beschrieben das Universal-Edelmessesser ein. Geben Sie alle Zutaten in den Arbeitsbehälter und verarbeiten Sie die Zutaten bis diese cremig sind. Geben Sie das Sorbet in die Auflaufform, bedecken Sie es und stellen Sie die Auflaufform für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank bis das Sorbet fest ist.

Notizen

Gastroback GmbH

*Gewerbestraße 20
D-21279 Hollenstedt/Germany
<http://www.gastroback.de>
E-Mail: info@gastroback.de*