

GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG

DESIGN MINI CHOPPER PLUS



Art.-Nr. 40961 »Design Mini Chopper Plus«

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



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

INHALTSVERZEICHNIS

IHREN DESIGN MINI CHOPPER PLUS KENNEN LERNEN	4
SICHERHEITSHINWEISE	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität.....	8
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr	9
TECHNISCHE DATEN	9
EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN DESIGN MINI CHOPPER PLUS	10
TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE	10
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG	13
BEDIENUNG	14
HILFE BEI PROBLEMEN	17
PFLEGE UND REINIGUNG.....	18
AUFBEWAHRUNG	20
ENTSORGUNGSHINWEISE.....	21
INFORMATION UND SERVICE	21
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE	22

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Design Mini Chopper Plus entschieden haben!

Der Gastroback Design Mini Chopper Plus dient zum Mixen verschiedener Lebensmittel, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zum Hacken von Fleisch und Kräutern und zum Mahlen von Nüssen und Mandeln. Das Gerät ist ideal zur Zubereitung von Rohkost-Salaten und zur zeitsparenden Vorbereitung der Zutaten für Ihre Menüs. Sie können das Gerät mit 2 Geschwindigkeiten arbeiten lassen und obendrein 1, 2 oder 3 Klingenpaare verwenden, um abhängig von Menge und Art der Lebensmittel die gewünschten Ergebnisse zu erhalten.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Design Mini Chopper Plus nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gastroback Design Mini Chopper Plus.

Ihre Gastroback GmbH

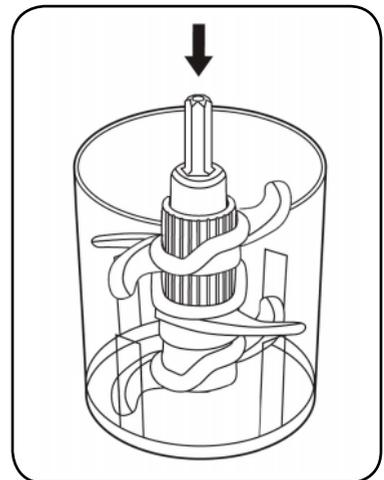
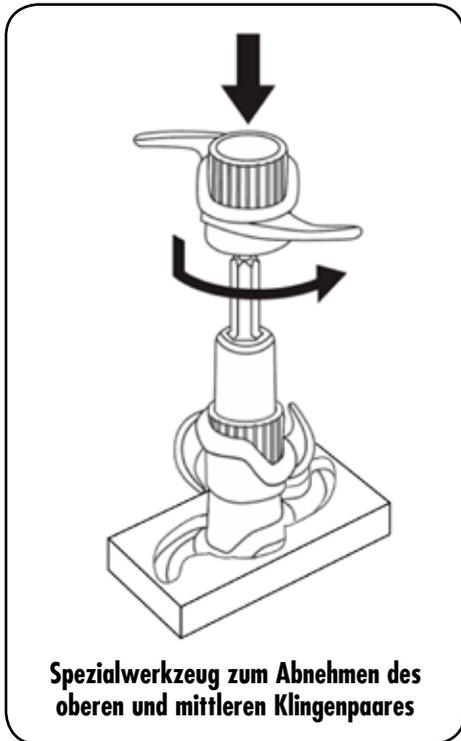
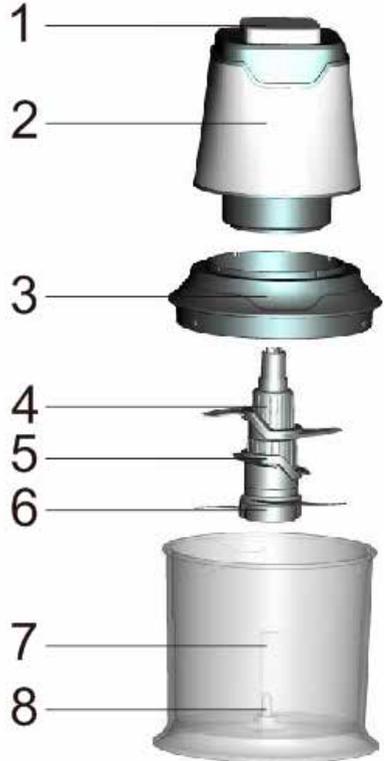


IHREN DESIGN MINI CHOPPER PLUS KENNEN LERNEN

- 1 Ein/Aus-Taste
- 2 Motor
- 3 Kupplung
- 3 Deckel
- Deckeldichtung

Messersatz mit bis zu 6 Edelstahl-Klingen:

- Messerwelle
- 4 oberes Klingenpaar (abnehmbar)
- 5 mittleres Klingenpaar (abnehmbar)
- 6 unteres Klingenpaar (fest mit der Messerwelle verbunden)
- 7 Achse
- rutschfester Silikon-Bodenring
- 8 Glasbehälter



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden** (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, bewegliche Bauteile und Feuer führen.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. 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 gegebenenfalls bitte an Ihren Händler.

Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Holtenstedt, Telefon: (04165) 22250.

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Brüche, Risse, Undichtigkeiten, Verfärbungen an den Steckkontakten des Netzsteckers). Niemals das Gerät betreiben, wenn während des Betriebes Flüssigkeiten auslaufen oder Schaum zwischen Motor und Deckel austritt! Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind (Beispiel: Glasbehälter ist gesprungen, undicht oder gebrochen) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich der Motor überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Benutzen Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Glasbehälter gebrochen, gesprungen oder an den Kanten angeschlagen ist. Andernfalls können Splitter in Ihre Lebensmittel kommen und zu schweren Verletzungen führen. Ziehen Sie bei Störungen während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät zu benutzen, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind. Versuchen Sie niemals, das Gehäuse des Motors zu öffnen.
- Die Arbeitsfläche muss ausreichend groß, gut zugänglich, fest, eben, trocken

und beständig gegen Feuchtigkeit und Fett sein. Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können.

- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Überhitzung, elektrischen Schlag und bewegliche Bauteile zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf geneigte Unterlagen stellen (Beispiel: Spüle).
- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung und Handhabung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder seine Bauteile in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder für Zwecke verwenden, die in diesem Heft nicht beschrieben sind. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt haben, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.
- Die Klingen des Messersatzes sind extrem scharf. Arbeiten Sie immer mit besonderer Vorsicht, wenn Sie mit den Klingen hantieren. **Niemals die Klingen mit ungeschützten Händen oder empfindlichen Gegenständen berühren**, um schwere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. **Verwenden Sie immer das mitgelieferte Spezialwerkzeug, wenn Sie den Messersatz zerlegen, und arbeiten Sie dabei nach der Anleitung im Kapitel ‚Pflege und Reinigung‘.** Berühren Sie keine empfindlichen Gegenstände mit den Klingen. Legen Sie den Messersatz nicht auf empfindliche Oberflächen.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln).
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Machen Sie danach jeweils 10 Sekunden Pause. Wenn der Motor während der Arbeit stecken bleibt, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (EIN/AUS-Taste loslassen). Entfernen Sie dann das Hindernis (siehe auch: ‚Pflege und Reinigung‘). Verarbeiten Sie ausschließlich essbare Lebensmittel

mit dem Gerät und entfernen Sie vor der Verarbeitung alle nicht essbaren Teile und Verpackungen.

- **Wenn Sie Zucker, Getreide oder andere, sehr trockene Zutaten gemahlen haben, dann warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie den Deckel abnehmen, damit sich das Pulver/Mehl absetzt. Halten Sie Zündquellen (Beispiel: offenes Feuer, Zigarette, andere Elektrogeräte) vom Arbeitsplatz fern. Andernfalls könnte es zu einer Staubexplosion kommen!**
- Lassen Sie das Gerät nicht mit leerem Glasbehälter arbeiten. Füllen Sie den Glasbehälter aber auch niemals über die MAX-Markierung (600 ml). Füllen Sie bei flüssigen Zutaten nicht mehr als 400 ml ein. **Wenn Sie stark schäumende Lebensmittel verarbeiten (Beispiel: Sahne, Eiweiß), dann füllen Sie nicht mehr als 200 ml ein. Schalten Sie das Gerät sofort aus (EIN/AUS-Taste loslassen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Schaum zwischen Deckel und Motor austreten sollte. Nehmen Sie dann den Motor vom Gerät und reinigen Sie Motor und Deckel (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).**
- Verarbeiten Sie keine heißen Lebensmittel. Warten Sie, bis die Lebensmittel Raumtemperatur erreicht haben, bevor Sie die Lebensmittel einfüllen. Andernfalls könnte der Glasbehälter platzen.
- Sollten Flüssigkeiten über oder in den Motorsockel gelaufen sein, dann schalten Sie den Motor sofort AUS (EIN/AUS-Taste loslassen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten immer sofort ab.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen oder das Gerät bewegen oder reinigen, und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehör mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden. Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät oder seinen Teilen antrocknen. Reinigen Sie das Gerät und seine Teile nach der Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch angetrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220/240 V Wechselstrom, 50/60 Hz) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 10 A abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen, Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen für das Gerät.
- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie das Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und beweglichen Bauteilen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Netzstecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Niemals den Motor oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über den Motor oder das Netzkabel gelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Niemals den Motor oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

BEWEGLICHE BAUTEILE – VERLETZUNGSGEFAHR

⚠️ WARNUNG! Der Design Mini Chopper Plus dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln. Dazu ist das Gerät mit extrem scharfen Klingen ausgerüstet, die mit hoher Geschwindigkeit im Glasbehälter rotieren. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwere Verletzungen verursachen. Denken Sie bei der Handhabung des Gerätes und der Klingen bitte immer daran.

- Niemals das Gerät mit anderen als den dafür vorgesehenen Bauteilen betreiben. Lassen Sie den Motor niemals unbeaufsichtigt, wenn er an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gehäuse des Motors reinigen.
- Das Gerät kann sich durch Vibrationen auf der Unterlage bewegen. Achten Sie darauf, dass das Gerät immer ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen hat. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm Platz frei. Verwenden Sie zum Betrieb den rutschfesten Silikon-Bodenring.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 40961 Design Mini Chopper Plus
Stromversorgung:	220/240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	max. 400 W
Länge des Netzkabels:	ca. 105 cm
Gewicht (ohne Saftkrug):	ca. 1,68 kg
Abmessungen:	ca. 18,5 cm x 16,0 cm x 23,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen:	600 ml (20 oz. bzw. 2 1/2 Tassen) Flüssigkeiten: 400 ml schäumende Lebensmittel: 200 ml
Prüfzeichen:	

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN DESIGN MINI CHOPPER PLUS

Ihr neuer Design Mini Chopper Plus verfügt über drei Klingepaare, die einzeln oder zusammen verwendet werden können. Dazu können das mittlere und das obere Klingepaar von der Messerwelle abgenommen werden. Das untere Klingepaar ist fest mit der Messerwelle verbunden.

Sie können das Gerät in zwei Geschwindigkeiten betreiben.

- Bei leichtem Druck auf die EIN/AUS-Taste arbeitet das Gerät mit der niedrigen Geschwindigkeit 1.
- Drücken Sie fest auf die EIN/AUS-Taste, um die hohe Geschwindigkeit 2 einzuschalten.

Nach der Verarbeitung Ihrer Lebensmittel können Sie die Bauteile abnehmen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen. Dadurch wird die hygienische Reinigung erheblich erleichtert. Außerdem können Sie Glasbehälter, Deckel und Messersatz in der Spülmaschine reinigen (siehe: ‚Pfleger und Reinigung‘).

Sicherheitseinrichtungen

Ihr neuer Design Mini Chopper Plus ist zu Ihrem Schutz mit einer Sicherheitsverriegelung ausgerüstet. Ein Sicherheitsschalter sorgt dafür, dass der Motor nur mit den dafür vorgesehenen Bauteilen arbeitet (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘).

WICHTIG: Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsverriegelung zu beschädigen oder außer Funktion zu setzen! Versuchen Sie niemals, das Gerät mit ungeeigneten oder beschädigten Bauteilen zu betreiben. Schalten Sie den Motor erst ein, wenn Sie das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt haben.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Sie können Ihren neuen Design Mini Chopper Plus zum Zerkleinern von zahlreichen Arten von Lebensmitteln verwenden. Um immer gute Ergebnisse zu erhalten, beachten Sie bitte die folgenden Tipps.

- Verwenden Sie das Gerät NICHT für klebrige Lebensmittel.
- Wenn Sie größere Mengen verarbeiten wollen, dann sollten Sie alle 3 Klingepaare verwenden.
- Wenn Sie alle 3 Klingepaare verwenden (für feste Lebensmittel), dann sollten die Lebensmittel das mittlere Klingepaar mindestens vollständig bedecken und gerade unter das obere Klingepaar reichen (500-600 ml).
- Der Design Mini Chopper Plus ist für kleine Mengen vorgesehen. Überschreiten Sie nicht die Mengenangaben in dieser Anleitung. Füllen Sie bei der Verarbeitung

von Flüssigkeiten niemals mehr als 400 ml ein. Bei stark schäumenden Lebensmitteln (Beispiel: Sahne, Eiweiß) sollten Sie nicht mehr als 200 ml einfüllen. Füllen Sie aber auch nicht zu wenig ein. Die Lebensmittel müssen mindestens die unterste Klinge bedecken (ca. 125 ml).

- Die Verarbeitungszeit hängt von der Art, Menge und Qualität der Lebensmittel ab. Die Verarbeitungszeit für eine Füllung des Glasbehälters liegt jedoch normalerweise nur bei einigen Sekunden (siehe folgende Tabelle).
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Wenn Sie längere Bearbeitungszeiten brauchen, dann arbeiten Sie in Pulsen und machen Sie zwischendurch Pausen von 10 Sekunden.
- Schneiden Sie große Teile vor der Verarbeitung in kleinere Stücke (ca. 3-4 cm).
- **Käse:** Das Gerät schneidet jede Art von Käse perfekt; sogar Weichkäse. Verwenden Sie 2 oder alle 3 Klingepaare und arbeiten Sie in Pulsen.
- **Tomaten, Nüsse, Zwiebeln usw.:** Mit 2 oder 3 Klingepaaren werden die Zutaten fein gehackt. Arbeiten Sie in Pulsen.
- **Streuzucker, Getreide:** Verwenden Sie nur das untere Klingepaar. Die Zutaten müssen die Klängen vollständig bedecken. Warten Sie nach dem Mahlen von trockenen Zutaten immer mindestens 1 Minute, bevor Sie den Deckel öffnen. Halten Sie Zündquellen (Beispiel: offenes Feuer, brennende Zigaretten) fern, um eine Staubexplosion zu vermeiden.
- **Eis:** Zum Zerstoßen von Eis verwenden Sie am besten alle drei Klingepaare und arbeiten in Pulsen. Sie sollten den Glasbehälter ein paar Minuten im Gefriergerät vorkühlen.
- **Früchte:** Waschen Sie die Früchte vor der Verarbeitung sorgfältig und entfernen Sie alle nicht essbaren und harten Teile wie Stiele und Kerne. Außerdem sollten Sie harte, dicke, bittere und mit Schädlingsbekämpfungsmitteln behandelte Schalen (Beispiel: Zitrusfrüchte) unbedingt vor der Verarbeitung entfernen.
- **Aufschäumen (Sahne, Milch, Eiweiß und Anderes):** Wenn Sie stark schäumende Lebensmittel verarbeiten, dann füllen Sie maximal 200 ml ein (unterste Klinge ist gerade bedeckt). Andernfalls könnte das Gerät überschäumen. Schalten Sie das Gerät sofort aus (EIN/AUS-Taste loslassen) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Schaum zwischen Deckel und Motor austreten sollte.

Vorgegarte Zutaten und Baby-Nahrung verarbeiten

- **Besonders wenn Sie Nahrung für Babys, Kranke und Gebrechliche herstellen, sollten Sie vor dem Füttern/Servieren immer prüfen, ob alle Zutaten auch richtig und ausreichend zerkleinert sind und sich keine großen Stücke mehr im Essen befinden.**
- Um ein vollständiges Mahl zuzubereiten, schneiden Sie die Lebensmittel zuerst in kleine Stücke (3-4 cm) und geben etwas Flüssigkeit (Beispiel: Brühe, Fruchtsaft, Milch) dazu. Mixen Sie die Lebensmittel dann zunächst in einigen kurzen Pulsen. Verarbeiten Sie die Mischung dann im kontinuierlichen Betrieb maximal 10 Sekunden lang bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Verarbeiten Sie niemals heiße Lebensmittel. Warten Sie vor der Verarbeitung bis die Lebensmittel Raumtemperatur erreicht haben.
- Wenn Sie flüssige Lebensmittel verarbeiten (Beispiel: flüssiger Baby-Brei) dann verwenden Sie nur das untere Klingengepaar, um die Zutaten zu mischen. Lassen Sie die Zutaten vor der Verarbeitung abkühlen und füllen Sie nicht mehr als 400 ml in den Glasbehälter.
- Verarbeiten Sie gegarte Lebensmittel (Gemüse, Fleisch, Früchte usw.) mit zwei oder drei Klingengepaaren. Arbeiten Sie in Pulsen. Zum Mixen und für Fruchtpüree drücken Sie die EIN/AUS-Taste einige Sekunden lang bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist.

Richtwerte für die Verarbeitung

Die folgende Tabelle enthält Richtwerte für die Dauer und Geschwindigkeit der Bearbeitung sowie für die verwendeten Klingengepaare.

WICHTIG: Wenn Sie die Lebensmittel länger als 10 Sekunden im Design Mini Chopper Plus verarbeiten wollen, dann arbeiten Sie bitte in kurzen Pulsen und/oder machen Sie nach jeweils 10 Sekunden kontinuierlichem Betrieb eine Pause von 10 Sekunden (langsam bis 10 zählen).

Lebensmittel	Max. Menge	Max. Bearbeitungs-dauer	Anzahl der Klingengepaare	Geschwindigkeit
Petersilie	30 g	10 Sekunden	1 oder 2	1 oder 2
Zwiebeln	200 g	10 Sekunden	2 oder 3	1
Schalotten	200 g	10 Sekunden	2 oder 3	1
Knoblauch	150 g	5 Sekunden	1 oder 2	1
Zwieback	20 g	2 mal 7 Sekunden	1 oder 2	1 oder 2
Mandeln	100 g	2 mal 7 Sekunden	2 oder 3	2

Lebensmittel	Max. Menge	Max. Bearbeitungs- dauer	Anzahl der Klingenpaare	Geschwindigkeit
Haselnüsse	100 g	2 mal 7 Sekunden	2 oder 3	2
Walnüsse	100 g	2 mal 7 Sekunden	2 oder 3	2
Gruyère Käse	100 g	2 mal 7 Sekunden	2 oder 3	2
Gekochter Schinken	200 g	2 mal 7 Sekunden	1 oder 2	2
Kalbfleisch	200 g	2 mal 10 Sekunden	1 oder 2	2
Pfannkuchenteig	400 ml	2 mal 7 Sekunden	2 oder 3	1 oder 2
Gekochte Suppe	400 ml	2 mal 7 Sekunden	1 oder 2	2
Backpflaumen	130 g	9 Sekunden	1 oder 2	2
Früchte	130 g	9 Sekunden	2 oder 3	2

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Die Klingen sind sehr scharf. Niemals die Klingen des Messersatzes berühren. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Stromversorgung für den Betrieb des Gerätes geeignet ist (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie es nicht benutzen. **Niemals den Motor oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen oder eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen.** Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger oder Scheuermittel, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. **Niemals den Motor oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.**

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihren Design Mini Chopper Plus kennen lernen‘).
3. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Werbematerialien und Aufkleber vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild.
4. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung. Fassen Sie dabei nicht auf die Klingen. Waschen Sie Glasbehälter, Messersatz und Deckel in warmer Spülmittellösung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
5. Wischen Sie den Motor und das Netzkabel mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig.

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr: Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Das Gerät dient zum Zerkleinern von Lebensmitteln und arbeitet daher mit scharfen, schnell rotierenden Klingen, die bei unsachgemäßer Handhabung oder Missbrauch schwere Verletzungen verursachen können. Niemals auf die Kupplung im Boden des Motors greifen oder irgendwelche Fremdkörper in die Kupplung halten, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen, und wenn Sie es nicht mehr benutzen. Niemals den Motor unbeaufsichtigt lassen, wenn er an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Prüfen Sie, ob alle Bauteile des Gerätes in einwandfreiem Zustand sind, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen. Wenn während des Betriebes Flüssigkeiten oder Schaum zwischen Motor und Deckel austreten, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose (siehe: ‚Hilfe bei Problemen‘). **Niemals das Gerät verwenden, wenn der Glasbehälter gebrochen oder gesprungen ist. Andernfalls könnten Splitter in die Lebensmittel gelangen und zu schwersten Verletzungen führen.** Behandeln Sie den Glasbehälter mit besonderer Vorsicht, um den Glasbehälter nicht zu beschädigen. Füllen Sie keine heißen Lebensmittel in den Glasbehälter, um Schäden zu vermeiden.

Stellen Sie das Gerät nur auf einer festen, ebenen und trockenen Arbeitsfläche ab. Stellen Sie das Gerät niemals an die Kante der Arbeitsfläche.

Lassen Sie das Gerät nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie dann 10 Sekunden Pause. Wenn der Messersatz stecken bleibt oder der Motor nur langsam läuft, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (EIN/AUS-Taste loslassen), um eine Überhitzung zu vermeiden. Entfernen Sie dann das Hindernis aus dem Glasbehälter (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Nehmen Sie eventuell einen Teil der Lebensmittel aus dem Glasbehälter.

Überfüllen Sie niemals den Glasbehälter, damit die Lebensmittel nicht überlaufen. Teilen Sie die Lebensmittel in entsprechende Portionen ein.

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Entfernen Sie vor der Verarbeitung alle ungenießbaren und extrem harten Teile (Beispiel: Kerne, Schalen, Stiele), um die Klingen nicht zu beschädigen.

Das Gerät zusammensetzen und die Lebensmittel verarbeiten

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Entfernen Sie alle nicht essbaren Teile und schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke von geeigneter Größe (ca. 3-4 cm).

2. Legen Sie den Silikon-Bodenring auf eine geeignete Arbeitsfläche in der Nähe einer geeigneten Wandsteckdose. Halten Sie mindestens 20 cm Abstand zur Kan-

te der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen. Stellen Sie den Glasbehälter genau mittig auf den Bodenring. Der Glasbehälter darf nicht kippen oder wackeln.

⚠️ WARNUNG: Die Klingen sind extrem scharf. **Fassen Sie die Klingepaare und die Welle des Messersatzes immer nur an den Kunststoffteilen an!** Achten Sie dabei unbedingt darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.

3. Stellen Sie die Messerwelle mit dem unteren Klingenpaar nach unten auf die Achse im Glasbehälter.

4. Abhängig von der Art und Menge der Lebensmittel und dem gewünschten Ergebnis können Sie zusätzlich die beiden abnehmbaren Klingepaare einzeln oder zusammen installieren (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Fassen Sie dazu das gewünschte Klingenpaar an der gerillten Seite seiner Kunststoff-Nabe und stecken Sie es auf die Messerwelle. Drehen Sie es etwas, bis es nach unten gleitet. Drehen Sie es dann **gegen den Uhrzeigersinn, um es auf der Antriebswelle zu fixieren**. Halten Sie dabei die Messerwelle oben fest.

Tipp: Sie können beide abnehmbaren Klingepaare zusammen verwenden oder nur das obere oder mittlere Klingenpaar verwenden. Das untere Klingenpaar ist fest installiert und kann nicht abgenommen werden.

5. Füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in den Glasbehälter. Beachten Sie dabei unbedingt die Höchstmengen: - feste Lebensmittel: MAX-Markierung (600 ml, 20 oz. oder 2 1/2 Tassen), - Flüssigkeiten: maximal 400 ml, - schäumende Lebensmittel: maximal 200 ml.

6. Vergewissern Sie sich, dass die Deckeldichtung richtig am Deckel eingelegt ist und setzen Sie dann den Deckel auf den Glasbehälter. Die Griffe am Deckel müssen dabei über den Griffen am Glasbehälter liegen.

7. Setzen Sie den Motor auf den Deckel und drehen Sie den Motor dabei etwas, bis der Motor fest steht und nicht wackelt.

WICHTIG: Das Gerät lässt sich nicht einschalten, wenn Sie es nicht richtig und vollständig zusammengesetzt haben.

8. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

9. Drücken Sie den Motor mit leichtem Druck nach unten und drücken Sie dabei auf die EIN/AUS-Taste, um das Gerät einzuschalten.

Hinweis:

Sie können das Gerät mit 2 Geschwindigkeiten arbeiten lassen. Wenn Sie nur leicht auf die EIN/AUS-Taste drücken, arbeitet der Motor mit Geschwindigkeit 1 (langsam). Um Geschwindigkeit 2 (schnell) zu verwenden, drücken Sie fest auf die EIN/AUS-Taste. Angaben zur Auswahl einer geeigneten Geschwindigkeit finden Sie im Abschnitt ‚Tipps für beste Ergebnisse‘.

WICHTIG: Das Gerät verarbeitet Ihre Lebensmittel in wenigen Sekunden. Lassen Sie den Motor nie länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie nach jeweils 10 Sekunden Betriebszeit eine Pause von mindestens 10 Sekunden. Arbeiten Sie bei Bedarf in kurzen Pulsen.

10. Sobald Ihre Lebensmittel die gewünschte Konsistenz haben, lassen Sie die EIN/AUS-Taste los. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

⚠️ WARNUNG: Warten Sie nach dem Mahlen von sehr trockenen Lebensmitteln (Beispiel: Zucker, Getreide) immer mindestens 1 Minute, bevor Sie den Deckel öffnen. Halten Sie Zündquellen (Beispiel: offenes Feuer, brennende Zigaretten) fern, um eine Staubexplosion zu vermeiden.

11. Nehmen Sie Ihre Lebensmittel aus dem Gerät. Nehmen Sie dazu den Motor und dann den Deckel vom Glasbehälter. Fassen Sie den Messersatz am oberen Ende der Messerwelle und ziehen Sie den Messersatz heraus. Nehmen Sie dann die Lebensmittel aus dem Glasbehälter.

12. Danach können Sie bei Bedarf eine weitere Portion Lebensmittel verarbeiten. Setzen Sie dazu den Messersatz wieder in den Glasbehälter und arbeiten Sie mit Punkt 3 dieser Anleitung weiter.

13. Spülen Sie sofort die noch an Messersatz und Glasbehälter anhaftenden, groben Lebensmittelreste unter fließendem Wasser ab. Reinigen Sie das Gerät möglichst direkt nach jeder Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘), damit keine Lebensmittelreste auf den Oberflächen antrocknen.

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit Probleme auftreten, dann finden Sie hier Lösungen.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
Der Motor arbeitet nicht und/oder der Messersatz dreht sich nicht.	Das Gerät hat keinen Strom.	Ist der Netzstecker in eine geeignete Schuko-Steckdose mit den richtigen Nennwerten eingesteckt? Prüfen Sie durch Anschließen einer Lampe, ob die Steckdose Strom hat.
	Das Gerät ist nicht richtig zusammengesetzt. Sicherheitsschalter verhindern, dass der Motor arbeitet.	Drehen Sie den Motor auf dem Deckel etwas hin und her bis er einrastet und fest auf dem Deckel steht.
	Der Messersatz ist blockiert.	Lassen Sie sofort die EIN/AUS-Taste los und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie dann das Hindernis (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Entfernen Sie vor der Verarbeitung alle harten Teile der Lebensmittel. Verarbeiten Sie nur Lebensmittel, die für den Design Mini Chopper Plus geeignet sind (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	Der Glasbehälter ist überfüllt.	Lassen Sie sofort die EIN/AUS-Taste los. Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Glasbehälter. Vermeiden Sie es, den Glasbehälter zu überfüllen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘).
	Ein ernstes Problem ist aufgetreten.	Lassen Sie sofort die EIN/AUS-Taste los und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de
Der Motor ist ungewöhnlich laut oder wird heiß und/oder der Messersatz dreht sich zu langsam.	Sie haben den Motor zu lange kontinuierlich arbeiten lassen.	Lassen Sie sofort die EIN/AUS-Taste los. Der Motor darf nicht länger als 10 Sekunden kontinuierlich arbeiten. Machen Sie eine Pause von mindestens 15 Minuten.
	Die verarbeiteten Lebensmittel sind zu hart oder zu zäh, ODER der Glasbehälter ist zu voll.	Lassen Sie sofort die EIN/AUS-Taste los und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Glasbehälter. Arbeiten Sie in kleineren Portionen. Machen Sie eine Pause von mindestens 15 Minuten.
Flüssigkeit oder Schaum tritt zwischen Motor und Deckel aus.	Der Glasbehälter ist überfüllt.	Lassen Sie sofort die EIN/AUS-Taste los und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Beachten Sie die Höchst-mengen (Flüssigkeit: 400 ml; schäumende Lebensmittel: 200 ml). Reinigen Sie den Motor und lassen Sie den Motor danach mindestens 1 Tag trocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

Flüssigkeit läuft zwischen Deckel und Glasbehälter heraus.	Der Glasbehälter ist überfüllt.	Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel aus dem Glasbehälter. Für Flüssigkeiten liegt das Maximum bei 400 ml.
	Die Deckeldichtung fehlt oder ist nicht richtig eingelegt.	Legen Sie die Deckeldichtung richtig am Rand des Deckels ein, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.
	Die Deckeldichtung oder der Deckel ist beschädigt.	Tauchen Sie die beschädigten Bauteile aus. Wenden Sie sich dazu an den Gastroback Kundendienst oder Ihren Händler.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. **Die Klingen des Messersatzes sind sehr scharf!** Behandeln Sie den Messersatz mit besonderer Vorsicht, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Fassen Sie nicht auf die Klingen. **Sorgen Sie dafür, dass niemand die Klingen unbeabsichtigt berührt.** Niemals in die Kupplung des Motors fassen oder irgendwelche Gegenstände in die Kupplung halten, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. **Achten Sie immer darauf, dass die Bauteile des Gerätes für kleine Kinder unerreichbar sind.**

Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Lösemittel), Scheuermittel oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung der Oberflächen niemals scharfkantige oder harte Gegenstände (Beispiel: Messer, Schaber). Niemals Flüssigkeiten über oder in den Motor oder über das Netzkabel gießen oder diese Bauteile in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.

NIEMALS den Motor oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen. Niemals Gewalt anwenden!

Glasbehälter, Deckel, Messersatz und die einzelnen Klingenpaare sowie die Deckeldichtung und den Bodenring können Sie in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Bauteile dazu nach Möglichkeit in den oberen Korb. Achten Sie darauf, dass der Glasbehälter während des Spülvorganges nicht gegen andere Gegenstände schlagen kann, um Schäden zu vermeiden.

Um das Gerät immer hygienisch sauber zu halten, sollten Sie es generell vermeiden, die Lebensmittel nach der Verarbeitung auf den Teilen des Gerätes antrocknen oder verderben zu lassen.

Das Gerät zerlegen

1. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie die Arbeit mit dem Gerät beendet haben und bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Nehmen Sie zuerst den Motor und dann den Deckel vom Glasbehälter.
3. Sie können die Deckeldichtung zur Reinigung abnehmen. Ziehen Sie die Deckeldichtung dazu vorsichtig aus der Rille am Deckelrand heraus.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr! Niemals auf die Klingen des Messersatzes fassen, um Verletzungen zu vermeiden! Verwenden Sie immer das mitgelieferte Spezialwerkzeug, um den Messersatz zu zerlegen. Befolgen Sie genau die folgenden Anleitungen.

4. Fassen Sie die Messerwelle am oberen Ende und ziehen Sie die Messerwelle nach oben aus dem Glasbehälter heraus. Achten Sie dabei darauf, die Klingen nicht zu berühren. Halten Sie den Messersatz kurz unter fließendes Wasser, um grobe Lebensmittelreste abzuspülen.

5. Wenn Sie das mittlere und/oder obere Klingenpaar verwendet haben, dann können Sie diese Klingenpaare von der Messerwelle abnehmen. Nur das untere Klingenpaar ist fest mit der Messerwelle verbunden. Arbeiten Sie aber bei der Handhabung der Messerwelle besonders vorsichtig, um sich nicht an den Klingen zu verletzen. Stellen Sie das mitgelieferte Spezialwerkzeug auf eine feste Unterlage. Stecken Sie den Messersatz mit dem unteren Klingenpaar in die Mulde im Spezialwerkzeug. Halten Sie die Messerwelle mit einer Hand am oberen Ende fest. Fassen Sie das abnehmbare Klingenpaar dann am gerillten Teil seines Kunststoff-Körpers und drehen Sie es **im Uhrzeigersinn, um es zu entriegeln**. Ziehen Sie das Klingenpaar nach oben von der Messerwelle ab. Wiederholen Sie diesen Vorgang bei Bedarf mit dem zweiten, abnehmbaren Klingenpaar.

Den Motor reinigen

6. Wischen Sie den Motor und das Netzkabel mit einem angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie Motor und Netzkabel danach gut ab. Lassen Sie diese Teile noch 30 Minuten an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unerreichbar** sind.

Messersatz, Glasbehälter und Deckel reinigen

⚠ WARNUNG: Die Klingen des Messersatzes sind sehr scharf. Niemals die Klingen mit den Händen berühren, um Verletzungen zu vermeiden.

Hinweis:

Angetrocknete Lebensmittelreste entfernen Sie ganz einfach, wenn Sie die betroffenen Bauteile vor der Reinigung 10 Minuten in lauwärmer Spülmittellösung einweichen.

Hinweis:

Sie können **Messersatz, Glasbehälter, Bodenring, Deckel und Deckeldichtung** in der Spülmaschine reinigen. Legen Sie die Teile dazu in den oberen Korb.

7. Reinigen Sie Glasbehälter, Bodenring, Deckel und Deckeldichtung in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches Spültuch oder eine weiche Spülbürste.

8. Halten Sie die Messerwelle und die Klingepaare immer nur an den Kunststoffteilen und achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren. Reinigen Sie die Teile des Messersatzes am besten mit einer Spülbürste.

9. Spülen Sie die Bauteile unter fließendem Wasser ab.

10. Trocknen Sie alle Bauteile nach der Reinigung sorgfältig und lassen Sie die Bauteile noch etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder unzugänglich** sind.

Hinweis:

Sie sollten das Gerät nach der Reinigung wieder zusammensetzen (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘). Dadurch vermeiden Sie Verletzungen an den Klingen des Messersatzes und die Bauteile können nicht verloren gehen.

AUFBEWAHRUNG

⚠ WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen und zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität, bewegliche Bauteile und Feuer zu vermeiden. Die Klingen sind extrem scharf. **Achten Sie immer darauf, dass niemand die Klingen unbeabsichtigt berühren kann.**

ACHTUNG: Niemals das zusammengesetzte Gerät am Deckel, Motor oder Netzkabel halten, um es zu bewegen. Andernfalls könnten Teile des Gerätes herunterfallen oder beschädigt werden. Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

1. Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

2. Setzen Sie den Messersatz zur Aufbewahrung in den Glasbehälter und verschließen Sie den Glasbehälter mit dem Deckel (siehe: ‚Das Gerät zusammensetzen‘).

Dadurch verhindern Sie, dass die Klingen unbeabsichtigt berührt werden.

3. Stellen Sie das Gerät zur Aufbewahrung stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt ist, nicht herunterfallen kann und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren, harten Gegenstände auf das Gerät oder die Bauteile. Verwenden Sie die Bauteile und Zubehör des Gerätes niemals für andere Geräte oder zu einem anderen Zweck als in diesem Heft beschrieben.

4. Damit keine unangenehmen Gerüche im Glasbehälter entstehen, sollten Sie bei längerer Lagerung den Motor neben den Glasbehälter stellen. Legen Sie das Netzkabel lose um den Motor.

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen und die Flora und Fauna können auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch und gelegentlichen gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis:

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transporticher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.