

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung **HAND CURRYWURSTSCHNEIDER**



Art.-Nr. 41397 Hand Currywurstschneider

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.

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Der Hand Currywurstschneider hat 10 sehr scharfe Messer.

Achten Sie darauf, dass sie sich beim Arbeiten und Reinigen nicht verletzen.

MIT DEM HAND CURRYWURSTSCHNEIDER ARBEITEN

Stellen Sie eine Auffangschale auf die Bodenplatte. Legen Sie die Wurst quer in den Einfüllschacht. Drücken Sie dann den Schneidehebel vom Körper weg nach unten. Die Wurstab-schnitte fallen in die Auffangschale.

REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät auf keinen Fall in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Achtung: Die Messer sind sehr scharf. Spülen Sie das Gerät zunächst mit Wasser ab. Starke Verschmutzungen reinigen Sie am Besten mit etwas Spülmittel und einer Bürste. Danach gründlich mit Wasser abspülen.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Legen Sie das Gerät zur Aufbewahrung auf eine saubere feste Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann.

IHREN HAND CURRYWURSTSCHNEIDER KENNENLERNEN

Schneidehebel manuell bedienbar

10 Messer



11 Abschnitte

Bodenplatte mit Saugfüßen



Einfüllschacht

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

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

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

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de

GASTROBACK®

Operating Instructions **HAND CURRYWURST SLICER**



Art.-Nr. 41397 Hand Currywurst Slicer

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change!



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

SAFEGUARDS

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

The Hand Currywurst Slicer has sharp-edged blades.

Make sure that you are not getting hurt during working and cleaning process.

OPERATING

Place a collecting bowl on the base plate. Put the sausage crosswise in the funnel. Then press the slicing arm. The sausage pieces fall in the bowl.

CARE AND CLEANING

DO NOT place the appliance in an automatic dishwasher.

Caution: The blades are sharp-edged. First wash the appliance with water. Stained dirt can be removed with a cleaning brush. Then clean thoroughly with water.

STORAGE

Always clean the appliance before storing. Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost and inadmissible strain and where it is out of reach of young children. Place the appliance on a clean and stable surface, where it can not fall.

KNOW YOUR HAND CURRYWURST SLICER

Slicing arm manual use

10 Blades

11 Sections

Base plate with sucking rubber feeds



Opening

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)41 65/22 25-0 or e-mail: info@gastroback.de.

WARRANTY

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

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

GASTROBACK GmbH

GewerbestraÙe 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de