

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

ELEKTRISCHER PROFI CURRYWURSTSCHNEIDER



Art.-Nr. 41399 Elektrischer Profi 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.

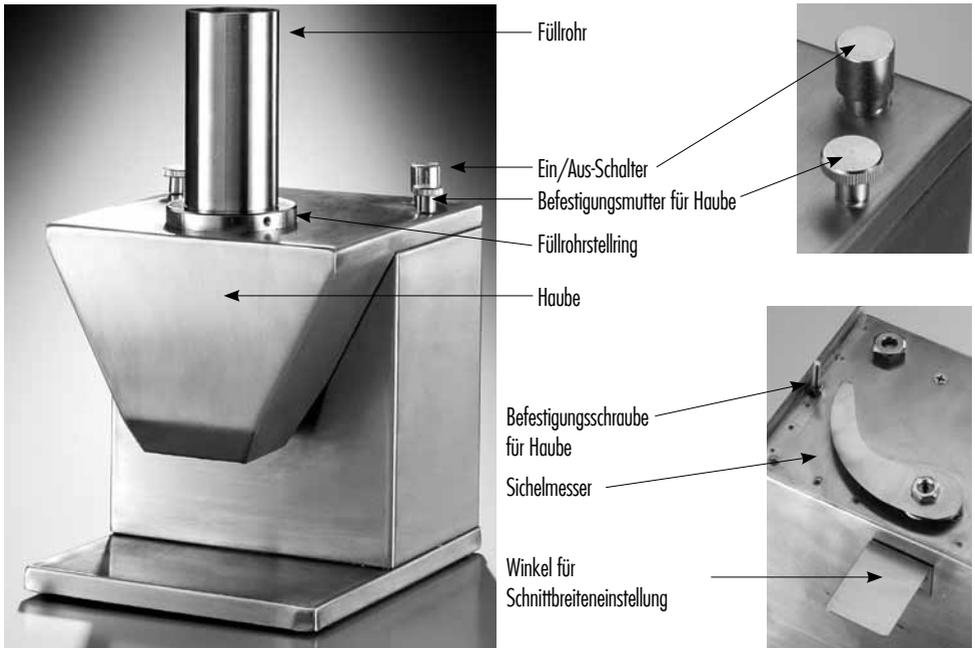
Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise.....	3
Ihren neuen Profi Currywurstschneider kennenlernen	3
Wichtige Sicherheitshinweise	4
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	4
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität.....	5
Technische Daten	6
Bedienung.....	6
Vor der ersten Verwendung	6
Inbetriebnahme	6
Pflege und Reinigung.....	7
Schnittbreitenverstellung	8
Aufbewahrung	9
Entsorgungshinweise	9
Information und Service	9
Gewährleistung/Garantie	9

WICHTIGE HINWEISE

- Das Gerät hat einen Überhitzungsschutz und ist für den Dauerbetrieb geeignet. Bei Überlastung springt der Überhitzungsschutz an und der Motor geht aus. Warten Sie einige Minuten bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie mit dem Gerät weiter arbeiten.
- Um Verletzungen/Schäden am Gerät zu vermeiden: Nehmen Sie immer zuerst die Hand von dem Ein/Aus-Schalter, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Bauteile einbauen oder abnehmen oder das Gerät reinigen.
- **HINWEIS:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Das Gerät hat eine eingebaute Sicherung, die es nicht ermöglicht das Gerät einzuschalten, solange die Haube nicht ordnungsgemäß aufgesetzt und festgeschraubt ist.
- Das Sichelmesser des Profi Currywurstschneiders ist sehr scharf. Niemals auf die Klinge fassen. **ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich, dass die Schraube des Sichelmessers stets festgezogen ist.
- **Bitte beachten Sie beim Wiederanbringen des Füllrohrs, dass dieses die Rotation des Sichelmessers nicht blockiert, um Schäden am Gerät und Verletzungen zu vermeiden. Das Füllrohr sollte ca. 1 mm über dem Messer sitzen.**
- Das Gerät ist **NICHT** geeignet für das Schneiden von Knochen oder ähnlich harten Nahrungsmitteln.
- Niemals das Motorgehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen!

IHREN NEUEN PROFI CURRYWURSTSCHEIDER KENNEN LERNEN



Der Gastroback Profi Currywurstschneider dient zum schnellen und bequemen Schneiden von Würsten.

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.**

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 in Innenräumen. Verwenden und lagern Sie das Gerät **nicht im Freien**.
- 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 zu öffnen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn das Gerät oder Bauteile des Geräts beschädigt sind.
- **Niemals** das Gerät nur an der Haube oder am Netzkabel anheben, bewegen oder tragen. **HINWEIS:** Fassen Sie das Gerät immer unten am Gehäuse an, wenn Sie das Gerät bewegen oder verwenden wollen.
- 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.
- 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 die Zubehörteile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen.
- **Niemals** das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder legen 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. Fassen Sie das Gerät in diesem Fall nicht an, sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Niemals Motorgehäuse oder Netzkabel 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. Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Schäden und einwandfreie Funktion.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für Nahrungsmittel.
- **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 verbogenen oder gebrochenen Sichelmesser verwenden, um eine Gefährdung durch bewegliche Bauteile und eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- **Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, bevor Sie das Gerät auseinander nehmen.**
- 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. **Niemals** das Gerät an einer Tischsteckdose anschließen! 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.
- **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Lassen Sie den Ein/Aus-Schalter los und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät auseinander nehmen oder es 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. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Tresenkante herunterhängt. **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

- **Niemals Hände, Haare, Kleidungsstücke, Tücher oder andere Fremdkörper in den Füllschacht des Geräts halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.**

Nehmen Sie immer zuerst den Finger von dem Ein/Aus-Schalter, ziehen Sie den Netzstecker

und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät auseinander nehmen oder reinigen.

• Das Messer des Profi Currywurstschneiders ist sehr scharf. **Niemals auf die Klinge fassen.** Behandeln Sie das Zubehör des Profi Currywurstschneiders mit Vorsicht und ohne Gewaltanwendung, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Schraube des Sichelmessers stets festgezogen ist.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 41399 Elektrischer Profi Currywurstschneider
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	135 Watt
Kabellänge:	ca. 140 cm
Gewicht:	ca. 7,3 kg
Abmessungen:	ca. 186 mm x 226 mm x 330 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Prüfzeichen:	

BEDIENUNG

Vor der ersten Verwendung

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

Reinigen Sie den Profi Currywurstschneider vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung im Kapitel »Pflege und Reinigung«. Das Sichelmesser ist vor der ersten Verwendung auszubauen und gründlich zu reinigen.

WARNUNG: Das Sichelmesser ist sehr scharf! Greifen Sie nicht auf die Klinge. Zur ersten Reinigung dieses Messers empfehlen wir entweder das Spülen in der Geschirrspülmaschine oder Reinigung mit Spülmittel, um Konservierungsöle der Metallverarbeitung rückstandslos zu entfernen.

Inbetriebnahme

WARNUNG: Die Unterlage muss ausreichend stabil, trocken, eben und sauber sein. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass das Gerät keine Möglichkeit hat von der Arbeitsfläche zu fallen.

Setzen Sie das Gerät immer erst nach folgender Anleitung vollständig und richtig zusammen, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Stellen Sie ein Auffangbehältniss (z. B. einen Pappteller oder Teller) unter die Auswurfhaube. Greifen Sie mit Hilfe einer Holzzange eine Wurst und legen Sie die Wurst in das Füllrohr. Den Ein/Aus-Schalter auf der Oberseite des Geräts müssen Sie nach unten gedrückt halten, solange bis die Wurst in Scheiben geschnitten und servierfertig ist. Die Schnittbreite der Wurstabstürze können Sie stufenlos je nach Bedarf neu einstellen (siehe Abschnitt "Schnittbreiteneinstellung" in Ihrer Bedienungsanleitung).

HINWEIS: Das Gerät ist NICHT geeignet für die Verarbeitung von harten Nahrungsmitteln. Verwenden Sie es nur für den vorgesehenen Zweck.

PFLEGE UND REINIGUNG

HINWEIS: Sie sind dazu verpflichtet, gewerbliche Geräte am Ende eines Arbeitstages zu reinigen, um eventuell Lebensmittelvergiftungen vorzugreifen.

WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Nehmen Sie immer zuerst den Finger von dem Ein/Aus-Schalter, warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie den Netzstecker.

• Das Sichelmesser des Profi Currywurstschneiders ist sehr scharf. **Niemals auf die Klinge fassen. Niemals das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder in der Spülmaschine reinigen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über das Motorgehäuse gießen oder das Motorgehäuse auf nasse oder feuchte Oberflächen legen. Niemals beim Reinigen Gewalt anwenden.**

ACHTUNG: Wenden Sie beim Abnehmen des Sichelmessers **niemals** Gewalt an.

1. Nehmen Sie die Haube von dem Gerät, in dem Sie die Befestigungsmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen. Heben Sie die Haube zunächst senkrecht nach oben über die Befestigungsschrauben und ziehen Sie die Haube dann in Körperrichtung schräg über das Motorgehäuse ab.

HINWEIS: Achten Sie dabei auf den Winkel, für die Schnittbreiteneinstellung, über den Sie die Haube heben müssen.

ACHTUNG: Das Sichelmesser liegt jetzt offen. Achten Sie darauf sich nicht daran zu verletzen.

2. Wischen Sie vorsichtig mit einem angefeuchtetem Tuch die verunreinigten Stellen ab.

ACHTUNG: Nehmen Sie nicht zu viel Wasser, damit kein Wasser in das Motorgehäuse läuft und der Motor nicht beschädigt wird.

3. Zur Reinigung des Sichelmessers und des Winkels für die Schnittbreiteneinstellung demontieren Sie diese am besten. Mit einem Maulschlüssel lösen Sie die Schraube, die sich oben auf dem Sichelmesser befindet. Nehmen Sie die Schraube ab und nehmen Sie das Sichelmesser aus der Halterung.

Die Schrauben des Winkels lösen Sie mit einem Kreuzschraubenschlüssel.

HINWEIS: Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Unterlegscheiben nicht verlieren.

Reinigen Sie das Sichelmesser, den Winkel für die Schnittbreiteneinstellung und die Haube

in warmer Spülmittellösung mit einer Spülbürste aus Kunststoff oder alternativ in Ihrem Geschirrspüler. Festgetrocknete Nahrungsmittelreste können Sie vor der Reinigung 10 Minuten lang in warmer Spülmittellösung einweichen.

4. Wischen Sie das Motorgehäuse und das Netzkabel mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

5. Trocknen Sie Motorgehäuse und das andere Zubehör sorgfältig ab. Lassen Sie die Bauteile eventuell noch einige Minuten an der Luft trocknen bevor Sie diese wieder zusammensetzen. Achten Sie darauf, dass die Bauteile dabei für kleine Kinder unzugänglich sind.

6. Beim Aufsetzen des Sichelmessers achten Sie darauf, dass Sie die Unterlegscheibe zuerst auf die Halterung stecken. Das Sichelmesser legen Sie mit der angeschrägten Schneidfläche nach unten zeigend auf die Halterung.

HINWEIS: Die Halterung hat eine Aussparung. Das Sichelmesser passt nur in einer bestimmten Position über diese Aussparung. Drehen Sie das Sichelmesser so lange, bis es sich über die Aussparung schieben lässt. Setzen Sie die Schraube von oben auf das Sichelmesser und ziehen Sie diese richtig fest.

7. Den Winkel setzen Sie an die gewünschte Schnittbreitenposition und schrauben ihn mit den Kreuzschrauben fest.

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Unterlegscheiben zwischen Schraube und Winkel gelegt sind.

HINWEIS: Der Abstand des Winkels zum Sichelmesser bestimmt die Schnittbreite der Wurstscheiben.

8. Setzen Sie die Haube wieder auf das Motorgehäuse. Die Haube muss angewinkelt von vorne über den Winkel für die Schnittbreiteneinstellung und dann gerade über die Befestigungsschrauben gesetzt werden. Drehen Sie jetzt die zwei Befestigungsmuttern im Uhrzeigersinn fest.

HINWEIS: Ziehen Sie die Muttern nicht zu fest an.

9. Polieren Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch nach.

HINWEIS: Bei Bedarf können Sie das Füllrohr, von der Haube, zur Reinigung lösen. Nehmen Sie hierfür einen Inbus-Schlüssel SW 2,5 und drehen Sie die Madenschrauben im Stellring mit einigen Umdrehungen los. **Bitte beachten Sie beim Wiederanbringen des Füllrohrs, dass dieses die Rotation des Sichelmessers nicht blockiert, um Schäden am Gerät und Verletzungen zu vermeiden. Das Füllrohr sollte ca. 1 mm über dem Messer sitzen.**

SCHNITTBREITENVERSTELLUNG

Nehmen Sie die Haube vom Motorgehäuse, in dem Sie die Befestigungsmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen. Heben Sie die Haube zunächst senkrecht nach oben über die Befestigungsschrauben und ziehen Sie die Haube dann in Körperrichtung schräg über das Motorgehäuse ab.

HINWEIS: Achten Sie dabei auf den Winkel für die Schnittbreitenverstellung über den Sie die Haube heben müssen.

ACHTUNG: Das Sichelmesser liegt jetzt offen. Achten Sie darauf sich nicht daran zu verletzen.

An der Vorderseite des Geräts befindet sich ein Winkel welcher mittels zwei Kreuzschrauben

am Gehäuse befestigt ist. Dieser Winkel ist der Anschlag für die Schnittbreite der Wurstabchnitte. Durch das Lösen der Kreuzschrauben können Sie den Winkel verschieben: nach oben zum Messer: Schnittbreite nimmt ab.

nach unten vom Messer weg: Schnittbreite nimmt zu.

Nach Einstellung der Schnittbreite ziehen Sie die Kreuzschrauben wieder fest an und setzen die Haube wieder auf das Motorgehäuse. Die Haube muss angewinkelt von vorne über den Winkel für die Schnittbreiteneinstellung und dann gerade über die Befestigungsbolzen gezogen werden. Drehen Sie jetzt die zwei Befestigungsmuttern im Uhrzeigersinn fest.

HINWEIS: Ziehen Sie die Muttern nicht zu fest an.

ACHTUNG: Für das Schnittergebnis ist neben der Schärfe des Sichelmessers auch die korrekte Position des Winkels massgebend.

AUFBEWAHRUNG

Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem die Bauteile vor direktem Sonnenlicht geschützt und für kleine Kinder unzugänglich sind. Legen 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 Werkzeuge. Das Netzkabel können Sie locker um das Motorgehäuse wickeln.

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 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.

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 Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet werden soll.

GASTROBACK®

Operating Instructions

PROFESSIONAL ELECTRIC SAUSAGE CUTTER



Art.-Nr. 41399 Professional Electric Sausage Cutter

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 attention to the warnings mentioned in these instructions.

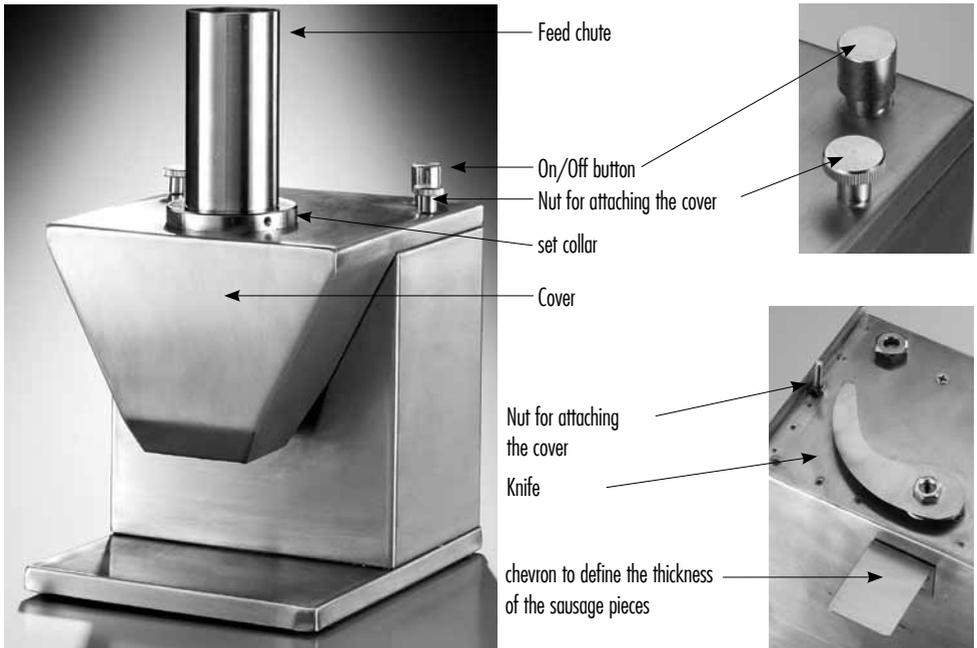
Table of Contents

Important Instructions	13
Knowing Your New Professional Electric Sausage Cutter	13
Important Safeguards	14
Safeguards for Daily Operation	14
Important Safeguards for all Electrical Appliances	15
Technical Specifications	16
Operation	16
Before First Use	16
Initial Startup	16
Care and Cleaning	16
Cutting Width Adjuster	18
Storage	18
Information and Service	18
Notes for Disposal	19
Warranty	19

IMPORTANT INSTRUCTIONS

- **Do not** operate the appliance in continuous operation to avoid overheating. If processing large quantities of food, regularly interrupt the operation and unplug the appliance for a few minutes, allow the motor to cool down.
- Always **IMMEDIATELY** unplug the appliance after use and before assembling or dismantling the blending tool and before laying down the appliance. Always ensure that the appliance is assembled correctly before connecting the appliance to the mains power supply.
- The appliance has a safety device which ensures that the motor is unable to operate if the appliance is not correctly assembled.
- The blade of the Professional Sausage Cutter is extremely sharp. **Do not** touch the blade. Always ensure, that the nut on top of the blade is tightened.
- **When reconnecting the feed chute always ensure that the feed chute does not block the movement of the blade. The feed chute should be located approximately 1 mm above the blade.**
- **Do not** cut extremely hard food, such as bones or alike.
- **Do not** place the motorblock or power cord in an automatic dishwasher!

KNOWING YOUR PROFESSIONAL ELECTRIC SAUSAGE CUTTER



The Professional Electric Sausage Cutter is designed for the efficient cutting of sausages.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

Safeguards for Daily Operation

- **Do not** operate or store the appliance outdoors or in damp or wet areas. **Do not** operate the appliance in continuous operation to avoid overheating. If processing large quantities of food, regularly interrupt the operation and unplug the appliance for a few minutes, allow the motor cool down.
- **Do not** attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer (i.e. blending tool). **Do not** operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage or injuries to persons. **Do not** attempt to open the motor housing or to repair the power cord. Check the entire appliance regularly for proper operation. The appliance is likely to be damaged if the appliance is subject to inadmissible strain (i.e. overheating, mechanical or electric shock) or if there are any cracks, excessively frayed parts, distortions or the gear stalls or sticks. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- Always **IMMEDIATELY** unplug the appliance after use and before assembling or dismantling. Always ensure, that the appliance is assembled correctly before connecting the appliance to the mains power supply. Always handle the entire appliance and the tools with care and without violence.
- **Do not** lift, pull or carry the appliance by the power cord. To move or operate the appliance, always hold on to the motorblock.
- Before use, always make sure that the appliance is properly and completely assembled (see Operation). **Do not** leave any food to dry on the surfaces of the appliance.
- 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.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable surface. **Do not** place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (heater, gas burner, grill or oven). **Do not** place the appliance near the edge of the surface or on inclined or touching wet surface or where it can fall.
- **Do not** immerse the motor housing or power cord in water or any other liquid. **Do not** pour or drip any liquids on the motorblock or power cord. When liquids are spilled on the

appliance, immediately unplug the appliance and dry it to avoid risk of electric shock or fire. **Do not** attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the motor housing. With the appliance connected to the power supply, do not touch the appliance with wet hands or when the appliance is damp or wet or is touching wet surfaces in order to avoid risk of electric shock. In this case **do not** touch the appliance but immediately unplug the power cord from the power supply and dry the appliance (see Care and Cleaning).

- **Do not** place the motorblock or power cord in an automatic dishwasher!
- To avoid damage, do not use any abrasive cleaners, corrosive chemicals (i.e. disinfectants, bleach) or cleaning pads for operation or cleaning. **Do not** use any hard or sharp utensils for operation or cleaning.
- The appliance is intended for cutting sausages. **Do not** use the appliance for any other purpose.

Important Safeguards for all Electrical Appliances

- Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/230 V, 50 Hz, AC). Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth) connected properly. The installation of a residual current safety switch with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your local electrician for further information. **Do not** use multiple electrical adapters.
- **Do not** leave the appliance unattended while connected to the power supply. Always turn the appliance off and **IMMEDIATELY** unplug the appliance after operation and if it is not in use and before cleaning and/or assembling or dismantling. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet.
- Always handle the power cord with care. **Do not** pull or strain the power cord. The power cord may never be knotted or squeezed. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Take care not to entangle in the power cord.

Moving Parts – Risks of Injury to Persons

- **Do not** touch the blade with your hands or any other objects (hair, clothes, brushes, cooking utensils), when the appliance is connected to the power supply. Always turn the appliance off, unplug the appliance and wait for the motor to stop, before assembling or dismantling or cleaning the appliance. Always place the appliance on a stable, level and dry surface, where it can not wobble. Always **IMMEDIATELY** unplug the appliance after operation.
- The blade is extremely sharp. **Do not** touch the blade. Always handle the blade of the appliance with care and without violence to avoid injuries to persons and damage. Always ensure, that the appliance is assembled correctly, before connecting the appliance to the mains power supply. **ATTENTION:** Always ensure that the nut on top of the blade is tightened before using the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No.: 41399 Professional Electric Sausage Cutter
Power supply:	230 V AC, 50 Hz
Power consumption:	135 W
Length of power cord:	ca. 140 cm
Weight:	ca. 7.3 kg
Dimensions:	ca. 186 mm x 226 mm x 330 mm (width x depth x height)
Certification:	

OPERATION

Before First Use

Remove all promotional materials and packing. Before first use and after a long period of storage, clean the appliance with a damp soft cloth and warm soapy water (see Care and Cleaning). Before first use you have to remove the blade for cleaning.

WARNING: The blade is very sharp. Do not touch the blades. Always handle the blade with care. We recommend to use warm soapy water or you put the blade into the dishwasher.

Initial Startup

WARNING: Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable surface. Do not place any tissues or towels underneath the appliance to avoid risk of electric shock or fire. Before use and before connecting the appliance to the power outlet, always make sure that the appliance is properly and completely assembled.

Place a catchment tank (i.e. a paper plate or plate) underneath the cover. Place a sausage in the feed chute using a wooden gripper and turn the appliance on. Press the On/Off button until the sausage is cut and ready to serve. The thickness of the slices of the sausage is continuously adjustable (see ›Cutting width adjuster‹).

CARE AND CLEANING

NOTE: For commercial use you are bound to clean the appliance at the end of each day to avoid food poisoning.

WARNING: To avoid injuries to persons and damage, always release the On/Off button, wait for the motor to stop completely and unplug the appliance immediately after operation and before dismantling or cleaning the appliance. With the appliance connected to the power supply, **do not** touch the assembled blade with your hands or any objects. The blade is very sharp! Always handle the blade with care.

DO NOT place the appliance or power cord in an automatic dishwasher. **Do not** immerse the motor housing or power cord in any liquids or spill any liquids on it. Always wipe off spilled liquids immediately. **Do not** pour or drip any liquids on the motor housing or power

cord. **Do not** place the appliance on wet or damp surfaces. When liquids are spilled on the motor housing, immediately unplug the appliance and dry the motor housing to avoid risk of electric shock or fire. Always handle with care and without violence especially when assembling or dismantling the blade.

CAUTION: Do not use abrasive cleaners, cleaning pads, corrosive chemicals (disinfectants, bleach) or any sharp or hard objects (i.e. metal scouring pads) for cleaning, as this could damage the surfaces. Carefully clean the appliance with a damp sponge or cloth and warm soapy water. Soak stubborn residues on the blade in warm dish-water for ca. 10 minutes and then remove the residues with a soft washing brush. For your convenience, you can clean the blade in an automatic dishwasher (in the cutlery tray).

1. Release the snuts that are attached to the cover turning them anticlockwise in order to remove the cover. Lift the cover straight across the nuts and then towards your body across the chevron.

CAUTION: The blade is laying open. Beware not to cut yourself.

2. Wipe the motor housing and power cord with a damp soft cloth. Take care not to spill or drip water or any other liquids on the motor housing.

3. Disassemble the blade and the chevron for cleaning. Release the nut on top of the blade using a combination spanner. Take off the nut and take the blade off the holder. Take off the nuts of the chevron using a cross spanner.

ATTENTION: Ensure not to lose the grommets.

Clean the blade, the chevron and the cover with a soft nylon washing brush and warm dish-water. Rinse the parts afterwards thoroughly under running water. **Do not** touch the blade with your hands to avoid injuries. For your convenience, you can clean the blade, chevron and the cover in an automatic dishwasher. Soak stubborn residues in warm dish-water for ca. 10 minutes before cleaning.

4. Thoroughly dry the motor housing and all parts of the appliance after each cleaning and before assembling the appliance. Leave all parts to dry naturally out of reach of young children.

5. Before assembling the blade make sure that the grommet is laying on the holder underneath the blade. The slanted side of the blade should be facing down when putting it on the holder and on top of the grommet.

NOTE: The holder has a recess that is why the blade only fits in a certain position over the holder. Turn the blade until the hole in the blade fits over the recess. Tighten the nut on top of the blade. Ensure that the nut is tightened really well to avoid injury.

6. Place the chevron in your desired cutting width position and tighten the nuts using the cross spanner.

ATTENTION: Ensure that the grommets are between the nut and the chevron. The position of the chevron defines the width of the slices of the sausages.

7. Place the cover on top of the motorblock. Pay attention to the chevron when doing this. Hold the cover at an angle to lift it over the chevron, then hold it straight to lift it over the nuts on top of the appliance. Tighten the nuts turning them clockwise but NOT too tightly.

8. Polish the surface with a dry towel.

NOTE: If required you can clean the feed chute by dismantling it from the cover. Nut off the grub nuts which are in the set collar using an allen key (SW 2,5).

ATTENTION: Ensure that the feed chute does not block the movement of the blade when assembling it. The feed chute should be located approximately 1 mm above the blade.

CUTTING WIDTH ADJUSTER

Take off the cover. Release the nuts that are attached to the cover turning them anticlockwise. Lift the cover straight across the nuts and then towards your body across the chevron.

CAUTION: The blade is laying open. Be aware not to cut yourself.

There is a chevron in the front of the motorblock which is connected to the motorblock with two nuts. The chevron defines the width of the slices. Loosening the nuts you can move the chevron:

pushing the chevron up: slices are getting slimmer

pushing it down: slices are getting thicker

After positioning the chevron tighten the nuts and place the cover on the top of the appliance. Pay attention to the chevron when doing this. Hold the cover in an angle to lift it over the chevron, then hold it straight to lift it over the nuts on top of the appliance. Tighten the nuts turning them clockwise but NOT too tightly.

ATTENTION: The cutting result depends on the sharpness of the blade and the position of the chevron.

STORAGE

Always clean the appliance before storing (see Care and Cleaning).

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

INFORMATION AND SERVICE

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

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.

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 2 years after purchasing the appliance 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 a written agreement. The purchaser must present the sales slip in assertion-Claims and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

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