

GASTROBACK®

DESIGN MINI CHOPPER PLUS



BEDIENUNGSANLEITUNG

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



**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

www.gastroback.de



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	4
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität	7
Bewegliche Bauteile – Verletzungsgefahr.....	9
Technische Daten	9
Ihren Design Mini Chopper Plus kennen lernen	10
Eigenschaften des Design Mini Chopper Plus	11
Sicherheitseinrichtungen	11
Tipps für beste Ergebnisse.....	11
Vorgearbete Zutaten und Baby-Nahrung verarbeiten	13
Richtwerte für die Verarbeitung	13
Vor der ersten Verwendung	14
Bedienung	15
Das Gerät zusammensetzen und die Lebensmittel verarbeiten.....	16
Hilfe bei Problemen	18
Pflege und Reinigung	19
Das Gerät zerlegen.....	20
Den Motor reinigen.....	21
Messersatz, Glasbehälter und Deckel reinigen	21
Aufbewahrung	22
Entsorgungshinweise	23
Information und Service	23
Gewährleistung/Garantie.....	24

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

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 oben drein 1, 2 oder 3 Klingensätze verwenden, um abhängig von Menge und Art der Lebensmittel die gewünschten Ergebnisse zu erhalten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen GASTROBACK DESIGN MINI CHOPPER PLUS.

Ihre GASTROBACK GmbH



WICHTIGE 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 Hollenstedt, 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 (Bei-

spiel: 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).
- Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kindern sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Für Anweisungen zur Verwendung von Zubehörteilen, Betriebszeiten und Geschwindigkeitseinstellungen, ziehen Sie die folgenden Abschnitte zu Rate.
- Für Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, ziehen Sie bitte den folgenden Abschnitt „Reinigung“ in der Bedienungsanleitung zu Rate.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss

sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- 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 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 (600ml). Füllen Sie bei flüssigen Zutaten nicht mehr als 400ml ein. **Wenn Sie stark schäumende Lebensmittel verarbeiten (Beispiel: Sahne, Eiweiß), dann füllen Sie nicht mehr als 200ml 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.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist, bevor Sie es zusammenbauen, auseinanderbauen oder reinigen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre 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.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch angetrieben und darf nur an eine Schuko-steckdose mit den richtigen Nennwerten (220V-240V~, 50Hz/60Hz)

angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 10A abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA 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 20cm Platz frei. Verwenden Sie zum Betrieb den rutschfesten Silikon-Bodenring.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	40961 - Design Mini Chopper Plus
Stromversorgung:	220V - 240V ~, 50 Hz /60 Hz
Leistungsaufnahme:	max. 400 W
Länge des Netzkabels:	ca. 105 cm
Gewicht:	ca. 1,68 kg
Abmessungen:	ca. 185 x 160 x 235 mm (B x T x H)
Fassungsvermögen:	600 ml (20 oz. bzw. 2,5 Tassen) Flüssigkeiten: 400 ml schäumende Lebensmittel: 200 ml
Prüfzeichen:	 

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHREN DESIGN MINI CHOPPER PLUS KENNEN LERNEN



EIN / AUS TASTE

MOTOR / KUPPLUNG

GLASBEHÄLTER

DECKEL / DECKEL-DICHTUNG



EDELSTAHL - MESSERSATZ

Mit bis zu 6 Edelstahl-Klingen.
Die oberen und mittleren Klingepaare sind abnehmbar.
Das untere Klingepaar ist fest mit der Messerwelle verbunden.



SPEZIALWERKZEUG

Zum einfachen Abnehmen des oberen und mittleren Klingepaars.

EIGENSCHAFTEN DES DESIGN MINI CHOPPER PLUS

Ihr 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: ‚Pflege und Reinigung‘).

SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Der 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 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. Über-

schreiten Sie nicht die Mengenangaben in dieser Anleitung. Füllen Sie bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten niemals mehr als 400ml ein. Bei stark schäumenden Lebensmitteln (Beispiel: Sahne, Eiweiß) sollten Sie nicht mehr als 200ml 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. 3-4cm).
- **Käse:** Das Gerät schneidet jede Art von Käse perfekt; sogar Weichkäse. Verwenden Sie 2 oder alle 3 Klingenpaare und arbeiten Sie in Pulsen.
- **Tomaten, Nüsse, Zwiebeln usw.:** Mit 2 oder 3 Klingenpaaren werden die Zutaten fein gehackt. Arbeiten Sie in Pulsen.
- **Streuzucker, Getreide:** Verwenden Sie nur das untere Klingenpaar. 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 Klingenpaare 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 200ml 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 (3-4cm) 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 Klingenpaar, 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 Klingenpaaren. 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 Klingenpaare.

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 Klingenpaare	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

Lebensmittel	Max. Menge	Max. Bearbeitungs- dauer	Anzahl der Klingenpaare	Geschwindigkeit
Zwieback	20 g	2 mal 7 Sekunden	1 oder 2	1 oder 2
Mandeln	100 g	2 mal 7 Sekunden	2 oder 3	2
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.

gen. 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 Kante 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 Klingenspaare 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 Klingenspaar 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 Klingenspaare einzeln oder zusammen installieren (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Fassen Sie dazu das gewünschte Klingenspaar 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.

Tip: Sie können beide abnehmbaren Klingenspaare zusammen verwenden oder nur das obere oder mittlere Klingenspaar verwenden. Das untere Klingenspaar 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 2,5 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.

Problem	Ursache	Die Lösung des Problem
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 Höchstmengen (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 Klingepaare 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 abzuspielen.
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 unerreikbaar** 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 lauwarmen Spülmittellösung einweichen.

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 Klingenpaare 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 Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und 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 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.

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 transportsicher, 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.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den 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.

GASTROBACK®

DESIGN MINI CHOPPER PLUS



OPERATING INSTRUCTIONS

Item No. 40961 »Design Mini Chopper Plus«



READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS
FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!

Deutsch

English

Model and attachments are subject to change!

www.gastroback.de



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	28
General Safety Instructions	28
Important Safeguards for Electrical Appliances	31
Moving Parts – Risk of Injuries	32
Technical Specifications.....	33
Knowing Your New Design Mini Chopper Plus	34
Properties of Your New Design Mini Chopper Plus	35
Safety Concept	35
Tips for Best Results.....	35
Processing Cooked Food and Baby Food	36
Guidelines for Processing	37
Before First Use.....	38
Operation	38
Assembling the Appliance and Processing Your Food.....	39
Solving Problems.....	41
Care and Cleaning	42
Disassembling the Appliance	43
Cleaning the Motor Base	44
Storage	45
Notes for Disposal.....	46
Information And Service.....	46
Warranty.....	47

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to Friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

We are grateful that you decided in favour the new GASTROBACK DESIGN MINI CHOPPER PLUS.

The GASTROBACK DESIGN MINI CHOPPER PLUS is intended for blending and mixing, puréeing fruit and vegetables, chopping meat and herbs, as well as grinding nuts and almonds. The DESIGN MINI CHOPPER PLUS is perfectly suited for processing raw ingredients for salads and time-saving preparation of the ingredients for your meals. By operating the DESIGN MINI CHOPPER PLUS with two different speeds, and using one, two or three pairs of blades, it is effortless to adjust the results to your liking.

Yours, GASTROBACK GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

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.



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.
- Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. check for distortion, cracks, leaks, corroded pins of the power plug). Do not operate the appliance, when liquids run out or foam escapes between motor unit and lid. 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 injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. over heating, mechanical or electric shock), or if there are any cracks or leaks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. DO NOT use the appliance, if the glass container is broken or cracked in any way to avoid severe injuries due to splinters in your food. If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance, and get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair. Do not attempt to use the appliance when the appliance or any part of it is damaged. Do not attempt to open the motor base.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water and fat. The power outlet must always be easily accessible so that it would be possible to unplug the appliance immediately in case of any malfunction or danger.
- Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance over a power cord or on wet or inclined surfaces (e.g. sink or drain board).
- The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with appliance. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, thanks to refer to the below paragraph "cleaning" in manual.
- Regarding the instructions for the use of accessories, operation times and speed settings, refer to the below paragraphs.
- Thus, improper handling could cause severe injuries and damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven). Do not use any parts of the appliance with any other device or for any purpose not described in this booklet. Before plugging in, always ensure that the appliance is assembled completely and correctly according to the instructions in this booklet.

Do not handle the appliance or any part of it with violence.

- The blades are extremely sharp. Always use special care when handling the cutting assembly in any way. **DO NOT touch the blades with unprotected hands or sensitive objects** to avoid severe injuries and damage. **For removing the upper and middle pair of blades of the cutting assembly, always use the disassembling tool according to the instructions given in this booklet.** Do not place the cutting assembly on delicate surfaces.
- Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, forks) with the appliance.
- To avoid overheating, do not operate the motor continuously for more than 10 seconds at a time. Allow the motor to rest for 10 seconds before continuing. If the motor gets stuck, immediately switch OFF (releasing the ON/OFF button). Then remove the obstacle (see also: 'Care and Cleaning'). Only use the appliance for processing edible food and remove inedible parts and all packages before processing.
- **After grinding sugar, cereals, or other dry ingredients, always wait at least 1 minute before opening the lid. Always keep any sources of ignition (e.g. fire, cigarettes and other electrical appliances) away from your working space to avoid risk of dust explosion.**
- Do not operate the appliance with the glass container empty. However, always observe the MAX filling level on the glass container (600ml). When processing liquids, do not fill in more than 400ml to avoid overflow. **When processing frothy ingredients (e.g. cream, egg white), do not fill in more than 200ml. Immediately switch OFF (release the ON/OFF button) and unplug the appliance, when froth is escaping between motor unit and lid. Then remove the motor unit and clean the motor unit and lid (see: 'Care and Cleaning').**
- Do not process hot food. Always leave your food reach room temperature, before filling it into the glass container. Otherwise, the glass container could crack.
- If liquids run out or are spilled onto the motor unit, immediately stop operation (releasing the ON/OFF button) and unplug the appliance. Always wipe off spilled liquids immediately.

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part or accessory of it.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach) for cleaning. However, do not leave any food dry on the appliance or any part of it. Always clean the appliance and its parts after each use to prevent an accumulation of baked-on foods (see: 'Care and Cleaning'). Always keep the appliance and its parts, where it is clean.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is driven electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220V-240V~, 50Hz/60Hz, rated for at least 10A).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

- In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.
- Do not to use any desk top multi socket outlet, external timer, remote control systems or extension cord.
- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean without discolourations. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on

a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may not touch hot surfaces, sharp edges, or any moving parts. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. Do not touch the appliance or power plug with wet hands with the appliance connected to the power supply.

- Do not place or immerse the motor unit or power cord in water or any other liquid. DO NOT spill or drip any liquids on the motor unit or on the power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids have come into contact with the motor unit or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning'). **Do not place the motor unit or the power cord in an automatic dishwasher.**



MOVING PARTS – RISK OF INJURIES

⚠ WARNING: The DESIGN MINI CHOPPER PLUS is designed for cutting food. For this purpose, the appliance is equipped with extremely sharp blades rotating on high speed in the glass container. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind.

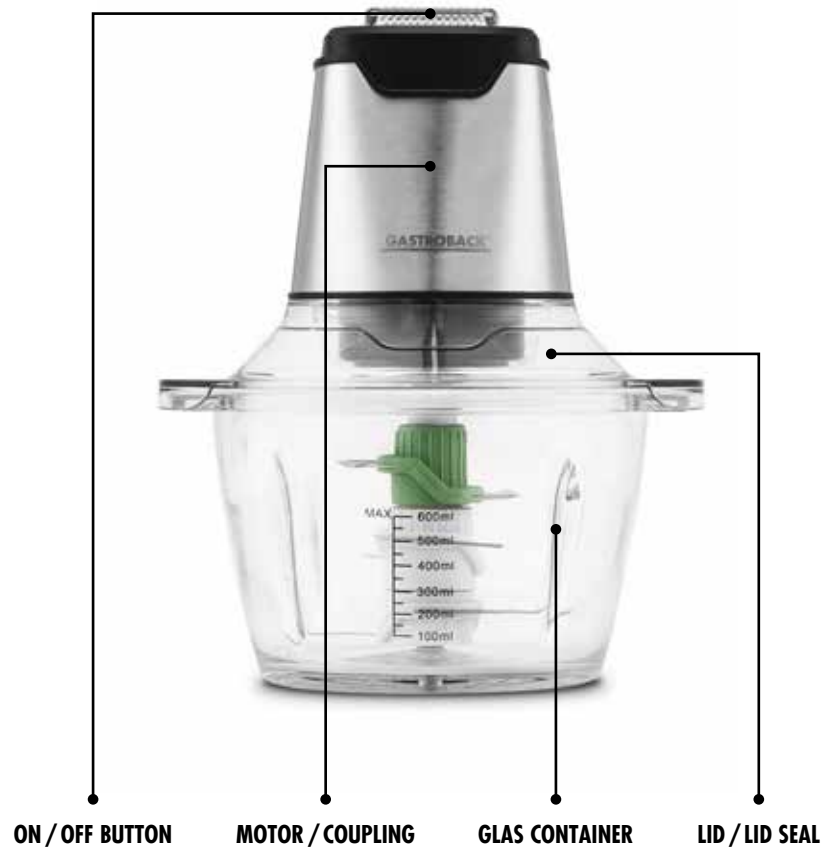
- Do not attempt to operate the appliance using any other than the designated parts. Always unplug the motor unit before cleaning the motor unit. Do not leave the motor unit unattended while connected to the power supply.
- Due to vibrations during operation the appliance may move around on the table or counter. Thus, always ensure to keep the appliance in sufficient distance to the edge of the table or counter and to other objects. Leave at least 20cm of free space on each side. Use the non-slip silicone ring for a stable stand on the working surface.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	40961 - Design Mini Chopper Plus
Power supply:	220 V - 240 V ~, 50 Hz /60 Hz
Power consumption:	max. 400 W
Length of power cord:	approx. 105 cm
Weight:	approx. 1,68 kg
Dimensions:	approx. 185 x 160 x 235 mm (W x D x H)
Capacity:	600 ml (20 oz. or 2 1/2 cups) Liquids: 400 ml Frothing food: 200 ml
Certification:	 

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW DESIGN MINI CHOPPER PLUS



ON / OFF BUTTON

MOTOR / COUPLING

GLAS CONTAINER

LID / LID SEAL



STAINLESS-STEEL BLADES

The upper and middle pair of blades are removable.
The lower pair of blades are integrated in the blade shaft and non-removable.



DISASSEMBLING TOOL

for removing the upper and middle pair of blades

PROPERTIES OF YOUR NEW DESIGN MINI CHOPPER PLUS

Your new DESIGN MINI CHOPPER PLUS comes with 3 pairs of blades that may be used separately or in combination. The lower pair of blades is integrated in the blade shaft. The other 2 pairs of blades can be removed to fit the desired purpose.

According to the variety of processed foodstuff, the motor may be operated in 2 speeds.

1. Pressing only slightly onto the ON/OFF button, the motor agitates with the slow speed 1.
2. When pressing firmly onto the ON/OFF button, the high speed 2 is activated.

After operation, you simply disassemble all parts of the appliance coming in contact with food. This makes emptying and cleaning effortless. Additionally, for your convenience, you may clean the glass container, cutting assembly, and lid in the automatic dishwasher (see: 'Care and Cleaning').

SAFETY CONCEPT

For your protection, your new DESIGN MINI CHOPPER PLUS is equipped with some safety features. The safety interlocks assure that the motor will not operate unless the appliance is assembled correctly (see: 'Assembling the Appliance').

Important: Do not attempt to damage or by-pass the safety interlocks! Do not attempt to operate the appliance using others than the designated parts or using parts that are damaged in any way. Only operate the motor unit with the designated parts completely and correctly assembled.

TIPS FOR BEST RESULTS

You may use your new DESIGN MINI CHOPPER PLUS to cut, grind, and mix several types of food. Please, adhere to the following tips to get best results.

- Do NOT use this appliance to mix glutinous food.
- If you wish to blend or cut bigger amounts, use all three pairs of blades.
- When using all three pairs of blades (with solid food), please ensure that the amount of ingredients covers the middle pair of blades fully and reaches just the upper pair of blades (500-600 ml).
- This appliance is designed to process small amounts. Do not exceed the amounts indicated in these instructions. With liquids, do not fill in more than 400ml. When processing foaming food (e.g. egg white, cream), do not fill in

more than 200ml. However, at least the food must always cover the lowest blade (approx. 125 ml).

- The processing time depends on the type, quality, and amount of your food and the desired consistency. However, normally the processing time for one filling of the glass container will reach only several seconds (see table below).
- The maximum time of continuous processing should not exceed 10 seconds. In order to achieve the desired processing times, use the appliance with pulses and inter-mediate brakes of 10 seconds.
- Cut bigger foods into smaller pieces of approx. 3-4cm in size.
- **Cheese:** The appliance grades every kind of cheese perfectly, even soft cheese. Use two or three pairs of blades and run the appliance with pulses.
- **Tomatoes, nuts, onions etc.:** For fine chopping, use two or three pairs of blades and run the appliance with pulses.
- **Caster sugar and Cereals:** Only use the lower pair of blades. The ingredients must cover the blades completely. **After grinding sugar, cereals, or other dry ingredients, always wait at least 1 minute before opening the lid. Always keep away any sources of ignition (e.g. fire, cigarettes) to avoid the risk of dust explosion.**
- **Ice:** For ice crushing, use all three pairs of blades and run the appliance with pulses. It is good advice to place the glass container into the freezer for some minutes before processing.
- **Fruits:** Wash your fruits thoroughly. Remove all inedible and extremely hard parts (e.g. peels and shells, stalks, seeds). Additionally, remove all hard, thick, bitter, or chemically treated peels (e.g. of citrus fruits).
- **Frothing up (cream, milk, egg white, etc.):** For frothing up, only fill in 200ml at the maximum (lowest blade is just covered). Otherwise, the glass container could froth over. If froth is escaping besides the motor, immediately release the ON/OFF button and unplug the appliance.

PROCESSING COOKED FOOD AND BABY FOOD

Especially when preparing meals for babies and sick or invalid persons, before feeding/serving you should ensure that no large pieces are still left within the meal.

To get a complete meal, cut the food into small pieces, add some liquid (e.g. broth, juice, or milk) and first mix the ingredients with pulses in the DESIGN MINI CHOPPER PLUS. To blend the mixed food, press the start button continuously for up to 10 seconds at the maximum until you reach the desired result.

Do not process hot food. Leave your food cool down to room temperature.

With liquid foods (e.g. baby food crème) use the lower pair of blades to mix the ingredients. Ensure that the food is not hot and the amount does not exceed 400 ml.

For chopping cooked food (vegetables, meat, fruits etc.), use two or three pairs of blades and run the appliance with pulses. To blend the food or make fruit purées, press the start button continuously for a few seconds until you reach the desired result.

GUIDELINES FOR PROCESSING

See the following table for guidelines concerning the processing time, used pairs of blades and processing speed.

Important: If you need to process your food for more than 10 seconds, please operate the DESIGN MINI CHOPPER PLUS in short pulses and/or make a brake of 10 seconds after each 10 seconds of continuous operation.

Ingredients	Max. Amount of One Filling	Max. Processing Time	Pairs of Blades	Speed
Parsley	30 g	10 seconds	1 or 2	1 or 2
Onions	200 g	10 seconds	2 or 3	1
Shallots	200 g	10 seconds	2 or 3	1
Garlic	150 g	5 seconds	1 or 2	1
Rusks	20 g	2 x 7 seconds	1 or 2	1 or 2
Almonds	100 g	2 x 7 seconds	2 or 3	2
Hazelnuts	100 g	2 x 7 seconds	2 or 3	2
Walnuts	100 g	2 x 7 seconds	2 or 3	2
Gruyere cheese	100 g	2 x 7 seconds	2 or 3	2
Boiled ham	200 g	2 x 7 seconds	1 or 2	2
Veal	200 g	2 x 10 seconds	1 or 2	2
Light pastries	400 ml	2 x 7 seconds	2 or 3	1 or 2
Cooked soup	400 ml	2 x 7 seconds	1 or 2	2
Prunes	130 g	9 seconds	1 or 2	2
Fruits	130 g	9 seconds	2 or 3	2

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging! The blades of the cutting assembly are very sharp. Do not touch the blades. Ensure that your power supply is rated as indicated on the model label of the appliance (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Always unplug the motor unit before cleaning it and when it is not in use. **Do not place or immerse the motor unit or power cord in water or other liquids or spill any liquids on the motor unit or power cord.** Do not use any abrasive cleaners for cleaning to avoid damage to the surfaces. **Do not place the motor unit or power cord in an automatic dishwasher.**

1. Unpack the appliance and all accessories carefully.
2. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New DESIGN MINI CHOPPER PLUS').
3. Carefully remove all shipping materials, stickers, and promotional materials. However, DO NOT remove the model label.
4. Before first use and after a longer period of storage, clean the glass container, lid and cutting assembly in warm dishwater (see: 'Care and Cleaning'). However, do not touch the blades of the cutting assembly.
5. Wipe the exterior of the motor unit and power cord with a damp cloth, and dry the appliance and all parts thoroughly.

OPERATION

⚠ WARNING - RISK OF INJURIES: Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children**. The appliance is intended for cutting and blending food. For this, the appliance is using sharp blades in high speed rotation. Thus, improper use or misuse may cause severe injuries and damage. Do not touch the coupling of the motor unit or poke with any objects in the coupling, with the appliance connected to the power supply. Always unplug the appliance, before cleaning the appliance, and when the appliance is not in use. Do not leave the motor unit unattended while connected to the power supply.

Check the entire appliance for proper operation before connecting it to the power supply. If liquids or foam escape between motor unit and lid, immediately unplug the appliance (see: 'Solving Problems'). **DO NOT use the appliance if the glass container is broken or cracked in any way to avoid severe injuries due to splinters getting into your food.** Handle the glass container with care to avoid damage to the glass container. Do not fill hot food into the glass container to avoid damage. Always let your food reach room temperature before processing.

Place the appliance on a firm, flat, stable, and dry surface. Do not place the appliance near the edge of the working space.

To avoid overheating, do not operate the motor continuously for more than 10 seconds. Allow the motor to rest for at least 10 seconds before continuing. If the cutting assembly gets stuck or the motor agitates noticeably slow, stop operation immediately (release the ON/OFF button), and remove the obstacle in the glass container (see: 'Care and Cleaning'). Reduce the amount of food in the glass container.

Ensure not to overfill the glass container to avoid overflow. Observe the given maximum filling levels for various types of food. Divide up your food into appropriate portions.

Do not use any hard or edged objects (e.g. knives, metal scrapers) with the appliance to avoid damage to the surfaces and blades. Always remove inedible and extremely hard parts (e.g. kernels, stalks, shells) before processing to avoid damage to the blades.

ASSEMBLING THE APPLIANCE AND PROCESSING YOUR FOOD

1. Prepare your food (see: 'Tips for Best Results'). Remove all inedible parts and cut your food in pieces of sufficient size (approx. 3-4 cm).
2. Place the silicone ring on a stable, level surface near an appropriate wall power outlet. Leave a distance of at least 20 cm to the edge of the table or counter and to any other object. Then place the glass container right onto the middle of the silicone ring. The glass container may not tilt or wobble.

⚠ WARNING: The blades are very sharp. Only touch the pairs of blades and the blade shaft by their plastic parts. Do not touch the blades with unprotected hands to avoid severe injuries!

3. Place the blade shaft with the lower pair of blades facing downward onto the fixed shaft in the glass container.
4. According to the type and amount of food and desired consistency, you may install the middle pair of blades and/or upper pair of blades in addition (see: 'Tips for Best Results').

For this grasp the desired pair of blades by the fluted side of the plastic part, and put it onto the blade shaft. If necessary, turn it a little until it slips downward into position. Then, while holding the upper part of the blade shaft, turn the pair of blades counter-clockwise to lock it onto the blade shaft.

Tip: Depending on the desired results, you may use one or both removable pairs of blades in combination with the fixed pair of blades.

5. Fill your prepared food into the glass container, but do not overfill the glass container. Observe the appropriate filling levels: - wet, solid food: MAX filling level (600 ml / 20 oz. / 2 1/2 cups); - liquids: max. 400 ml; - frothing food: max. 200 ml.
6. Ensure that the lid seal of the lid is correctly in place. Then place the lid onto the glass container. The handles of the lid must fit onto the handles of the glass container.
7. Place the motor unit onto the lid and turn it slightly until it settles down firmly.

Important: The appliance will not turn on unless it has been assembled completely and correctly according to the following instructions.

8. Insert the power plug of the appliance in the wall power outlet.
9. While holding the motor unit slightly down, press the ON/OFF button to switch ON the appliance.

Note

You can use two speed levels. For using speed 1, only press the ON/OFF button slightly. When pressing down the ON/OFF button firmly, speed 2 is active. For selecting an appropriate speed for the desired results, see: 'Tips for Best Results'.

Important: The appliance will process your food within a few seconds. Do not let the motor operate continuously for more than 10 seconds. If required, make intermediate breaks of 10 seconds and/or operate the appliance in pulses.

10. As soon as your food reached the desired consistency, release the ON/OFF button to stop operation. Then unplug the appliance.

⚠ WARNING: After grinding very dry ingredients (e.g. sugar, cereals), always wait at least 1 minute before opening the lid. Always keep away any sources of ignition (e.g. fire, lit cigarettes) to avoid the risk of dust explosion.

11. Take out your food. For this, remove the motor unit and lid. Then grasp the cutting assembly by the upper end of the blade shaft and pull the cutting assembly out of the glass container. Empty the glass container.
12. Thereafter, if required, you may process the next portion of your food. For this, simply replace the cutting assembly in the glass container, and start operation again by beginning with step 3.

13. After each usage, you should rinse glass container and cutting assembly immediately under running tap water to remove coarse residues of food. Then clean the appliance according to the instructions in chapter 'Care and Cleaning'.

SOLVING PROBLEMS

If any problems occur during operation, you will find solutions in this section.

Problem	Reason	The Solution
The motor doesn't start AND/OR the cutting assembly doesn't rotate.	The appliance is not live.	Ensure that the appliance is connected to a suitable wall power outlet. Ensure that the wall power outlet is live by connecting a lamp.
	The appliance is not assembled correctly. Safety interlocks prevent the motor from starting.	Ensure that the motor unit is engaged correctly on the lid. Turn the motor unit a little to and fro until it settles on the lid.
	The blades are blocked.	Immediately release the ON/OFF button and unplug the appliance. Then remove the obstacle (see: 'Care and Cleaning'). Remove all hard parts of your food before processing. Only process food suited to the DESIGN MINI CHOPPER PLUS.
	There is too much food in the glass container.	Immediately release the ON/OFF button. Remove some food from the glass container. Avoid overfilling the appliance (see: 'Tips for Best Results').
	There is a severe problem.	Immediately release the ON/OFF button and unplug the appliance. Call your customer service for support. See: 'Information and Service'.

Problem	Reason	The Solution
The motor agitates with unusual noises or gets hot AND/OR the cutting assembly is rotating too slowly.	The motor has been operating continuously for too long.	Immediately release the ON/OFF button to switch off the motor. Ensure to let the motor operate continuously for no more than 10 seconds. Make a break of at least 15 minutes.
	The food in the glass container is too hard or too tough, OR There is too much food in the glass container.	Immediately release the ON/OFF button and unplug the appliance. Remove some food from the glass container. Process your food in smaller portions. Make a break of at least 15 minutes.
Liquid or foam is escaping from under the motor unit.	Too much food in the glass container.	Immediately release the ON/OFF button and unplug the appliance. Observe the maximum filling amounts (liquids: 400 ml; frothing food: 200 ml). Clean the motor unit and leave the motor unit dry for at least 1 day (see: 'Care and Cleaning').
Liquid is running out between the lid and glass container.	Too much food in the glass container.	Take some food out of the glass container. When processing liquids or very runny ingredients, the maximum amount is 400 ml.
	The lid seal is missing or not installed correctly.	Ensure to install the lid seal correctly at the brim of the lid.
	The lid seal or lid is damaged.	Replace the lid seal or lid. Call the GASTROBACK Service Center or your vendor.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING: Always unplug the appliance, before cleaning. **The blades of the cutting assembly are very sharp!** Always handle the cutting assembly with special caution to avoid injuries and damage. Do not touch the blades with your fingers. **Ensure that no one will touch the blades unintentionally.** Do not hold your hands or any foreign objects into the coupling of the motor unit with the appliance still connected to the power supply. **Always ensure that all parts of the appliance are out of reach of young children.**

Do not use abrasive cleaning agents or aggressive liquids (e.g. bleach, solvating agents) for cleaning the appliance or any part of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning (e.g. scoring pads, knives, scrapers). Do not place or immerse the motor unit or the power cord in water or any

other liquid. Do not spill or drip any liquids on or in the motor unit or power cord to avoid risk of fire and electric shock.

DO NOT clean the motor unit or power cord in an automatic dishwasher! Do not use violence.

Glass container, lid, cutting assembly including the removable pairs of blades, lid seal, and the non-slip silicone ring may be cleaned in an automatic dishwasher. If possible, place these parts onto the top rack for cleaning. Ensure that the glass container will not knock against other utensils during the cleaning cycle to avoid damage.

In general, you should avoid leaving any food dry on the parts of the appliance after processing.

DISASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Always unplug the appliance after processing your food and before cleaning.
2. Remove the motor unit and lid.
3. You may remove the lid seal from the lid for cleaning. For this, carefully pull the lid seal out of its groove.

⚠ WARNING - RISK OF INJURIES: Do not touch the blades of the cutting assembly with your fingers to avoid injuries. For disassembling the cutting assembly, always use the dedicated disassembling tool. Strictly observe the following instructions.

4. Grasp the upper plastic end of the blade shaft and pull the cutting assembly out of the glass container, ensuring not to touch the blades with your hands. To remove coarse residues of food, shortly rinse the cutting assembly under running tap water.
5. If you had used the middle and/or upper pair of blades, you may remove these pairs of blades for cleaning. Only the lower pair of blades is integrated in the blade shaft. However, use special care, when handling any part of the cutting assembly as the blades are very sharp. Place the disassembling tool onto a stable surface (table or counter). Insert the cutting assembly with the lower pair of blades into the well of the disassembling tool. Hold the blade shaft tightly at the upper plastic end. Then grasp the removable pair of blades at the fluted part of its plastic body and turn it **clockwise to unlock** it. Pull the pair of blades upwards to remove it from the cutting assembly. If required, repeat this procedure for the other removable pair of blades.

CLEANING THE MOTOR BASE

6. Wipe the motor unit and power cord with a slightly damp cloth. Then wipe dry. Thereafter, leave the motor unit and power cord dry naturally for approx. 30 minutes, where they are **out of reach of young children**.

Cleaning the Glass Container, Cutting Assembly and Lid

⚠ WARNING: Pay special attention when cleaning the cutting assembly as the blades are very sharp and may cause severe injury. Do not touch the blades with your hands.

Tip: Dried-on residues on glass container, cutting assembly or lid are easily removed after soaking the affected parts in lukewarm dishwasher for 10 minutes before cleaning.

Tip: You may clean **glass container, cutting assembly, lid, lid seal and silicone ring** in an automatic dishwasher. If possible, use the upper rack.

7. Clean the glass container, non-slip silicone ring, lid, and lid seal in warm dishwasher using a soft nylon brush or dishcloth.
8. Hold the blade shaft and pairs of blades only by the plastic parts ensuring not to touch the blades with your hands. Clean the parts of the cutting assembly via a soft nylon brush.
9. After cleaning, rinse all parts thoroughly with clear tap water.
10. Dry all parts and leave the parts dry naturally for at least half an hour where they are out of reach of young children.

Note

It is good advice to assemble the appliance after cleaning (see: 'Assembling the Appliance'). This way you avoid injuries due to the blades of the cutting assembly, and the parts cannot get lost.

STORAGE

⚠ WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. Always unplug the appliance, when the appliance is not in use, and before cleaning or moving the appliance. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid hazards due to electric shock, moving parts, or fire. The blades are very sharp. Always ensure that nobody will touch the blades unintentionally.

⚠ CAUTION: To avoid damage, do not grasp the appliance at the motor unit, lid or power cord for moving the appliance. Otherwise, parts of the appliance could fall and get damaged. Always handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

1. Always clean the appliance and all its parts before storing to avoid accumulation of dried-on food (see: 'Care and Cleaning').
2. For storage, place the cutting assembly into the glass container and close the glass container with the lid (see: 'Assembling the Appliance'). This way, you avoid that anyone will touch the blades unintentionally.
3. Place 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 can not fall. Always keep the appliance **out of reach of young children**. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it. Do not use any parts or accessories of the appliance for any other appliance or any other purpose than described in this booklet.
4. When storing the appliance for a longer period of time: to avoid the build-up of unpleasant odours within the glass container you should place the motor unit beside the glass container. Lay the power cord loosely around the motor unit.

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, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the ground-water or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor 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)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

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

Note

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK products to the following address: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK®

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