

AMBIANO®

Minihacker Hachoir mini Minihakker

GT-MC-10

Deutsch 02
Français..... 20
Nederlands 38



3 Jahre
ans
Jaar

GARANTIE

KUNDENSERVICE • SERVICE
CLIENTS • KLANTENSERVICE

+32 (0) 3 707 14 49
(zum Ortstarif / au tarif local /
tegen lokaal tarief)



gt-support@
teknihall.be

AN BE 2007030094113 NOSW 15/2025 • IOSW 14/2025

ORIGINAL-BETRIEBSANLEITUNG

MODE D'EMPLOI ORIGINAL • ORIGINELE GEBRUIKSAANWIJZING



AN BE 2007030094113

3009411

NOSW 15/2025 • IOSW 14/2025

PO51032930

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit	3
Zeichenerklärung.....	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang	6
Teile und Bedienelemente	8
Vor dem ersten Gebrauch	9
Auspacken und prüfen.....	9
Messereinsatz und Aufschäumaufsatz trennen.....	9
Vor dem ersten Gebrauch reinigen	10
Bedienung	10
Minihacker vorbereiten.....	11
Aufstellen und befüllen	11
Behälteraufsatz aufsetzen	12
Motor aufsetzen	12
Minihacker anschließen.....	12
Zutaten hacken	12
Sahne schlagen.....	13
Einsätze vorbereiten	13
Sahne aufschlagen	13
Übersicht Verarbeitungszeiten.....	14
Reinigen.....	14
Aufbewahren	15
Störung und Abhilfe.....	16
Technische Daten	16
Konformitätserklärung.....	16
Entsorgen	17
Garantiekarte	19

Sicherheit

Anleitung lesen und aufbewahren



Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf, falls Sie später etwas nachlesen möchten. Wenn Sie den Artikel an jemand anderen weitergeben, geben Sie auch diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Artikel oder auf der Verpackung verwendet.

WARNUNG!

Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT!

Dieses Signalsymbol-/wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalsymbol-/wort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Gebrauch.



Konformitätserklärung: Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Geprüfte Sicherheit: Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).



Schutzklasse II

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Minihacker ist ausschließlich zum Zerkleinern von Lebensmitteln wie Obst, Gemüse, Kräutern oder Ähnlichem, zum Zubereiten von Dressings oder zum Aufschlagen von Sahne geeignet. Hierfür ist der Minihacker nicht geeignet:

- Zerkleinern von Eiswürfeln,
- Zerkleinern von harten Lebensmittel mit Anteilen wie z. B. Nüssen oder Kernen,
- kochende bzw. heiße Flüssigkeiten mixen,
- Materialien verarbeiten, die keine Lebensmittel sind.
- Zerkleinern von Fleisch, dass noch Knochen und/oder Sehnen enthält.

Der Minihacker ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Für eine gewerbliche oder haushalts-ähnliche Benutzung in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen ist das Gerät ungeeignet.

Verwenden Sie den Minihacker ausschließlich mit Originalzubehör und nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Minihacker ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Bei fehlerhaftem Umgang mit dem Gerät kann es zu schweren Verletzungen kommen.

Sicherheitshinweise

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie den Minihacker nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie den Minihacker nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie den Minihacker bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.

- Betreiben Sie den Minihacker nicht, wenn er sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Schließen Sie den Minihacker nicht gleichzeitig mit mehreren Geräten an eine Steckdosenleiste oder Mehrfachsteckdose an.
- Wenn das Netzkabel des Minihackers beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Minihacker befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Betreiben Sie den Minihacker nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Tauchen Sie weder den Minihacker noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie den Minihacker so, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung überlaufen können.

- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Verwenden Sie den Minihacker nicht, wenn Sie auf feuchtem Boden stehen oder wenn Ihre Hände oder der Minihacker nass sind.
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie den Minihacker, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Platzieren Sie den Minihacker nicht in der Nähe von Wärmequellen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird und nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht, legen Sie es nicht über scharfe Kanten und wickeln Sie es nicht um den Minihacker. Dies kann zu einem Kabelbruch führen.
- Verwenden Sie den Minihacker nur in Innenräumen. Betreiben Sie ihn nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Lagern Sie den Minihacker nie so, dass er in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Minihacker, wenn er ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker. Nehmen Sie den Minihacker danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie ihn erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen.

- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in den Minihacker hineinstecken.
- Verwenden Sie den Minihacker nicht bei Gewitter. Schalten Sie den Minihacker aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn Sie den Minihacker nicht benutzen, ihn reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie den Minihacker aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Der Minihacker ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Beachten Sie das Kapitel „Reinigen“, wie die Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, zu reinigen sind.

WARNUNG!

Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Der Minihacker darf von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Minihackers unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Der Minihacker darf nicht von Kindern benutzt werden.

- Halten Sie Kinder vom Minihacker und dem Netzkabel fern.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Lassen Sie den Minihacker während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Minihacker spielen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Bewahren Sie den Minihacker außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Der Minihacker ist mit scharfen Messern ausgestattet. Unsachgemäßer Umgang mit dem Minihacker oder einzelnen Geräteteilen kann zu schweren Schnittverletzungen führen.

- Gehen Sie mit dem scharfen Messereinsatz, sowie beim Leeren des Behälters und beim Reinigen, vorsichtig um.
- Berühren Sie nicht sich bewegende Geräteteile und versuchen Sie nie, sich bewegende Geräteteile mit der Hand oder durch andere Gegenstände zu stoppen.
- Berühren Sie die Messer nicht mit bloßen Händen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss der Minihacker ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Benutzen Sie den Minihacker nicht, wenn die Messer beschädigt sind.

- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Originalzubehör.
- Zerkleinern Sie keine harten Zutaten oder Kerne und entfernen Sie evtl. vorhandene Stängel oder Stiele vor dem Zerkleinern aus den Zutaten. Entfernen Sie bei der Zerkleinerung von Fleisch vorher evtl. vorhandene Knochen und Sehnen.
- Betreiben Sie den Minihacker keinesfalls ohne Zutaten, der Motor könnte überhitzen.
- Betreiben Sie den Minihacker
 - mit Messereinsatz maximal 30 Sekunden und mit
 - Aufschäumaufsatz maximal 2 Minuten am Stück.
 - Lassen Sie den Minihacker danach ca. 1 Minute auf Raumtemperatur abkühlen.
- Beachten Sie das Kapitel „Übersicht Verarbeitungszeiten“ bezüglich
- Verarbeitungszeit und Stufe.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.

HINWEIS!

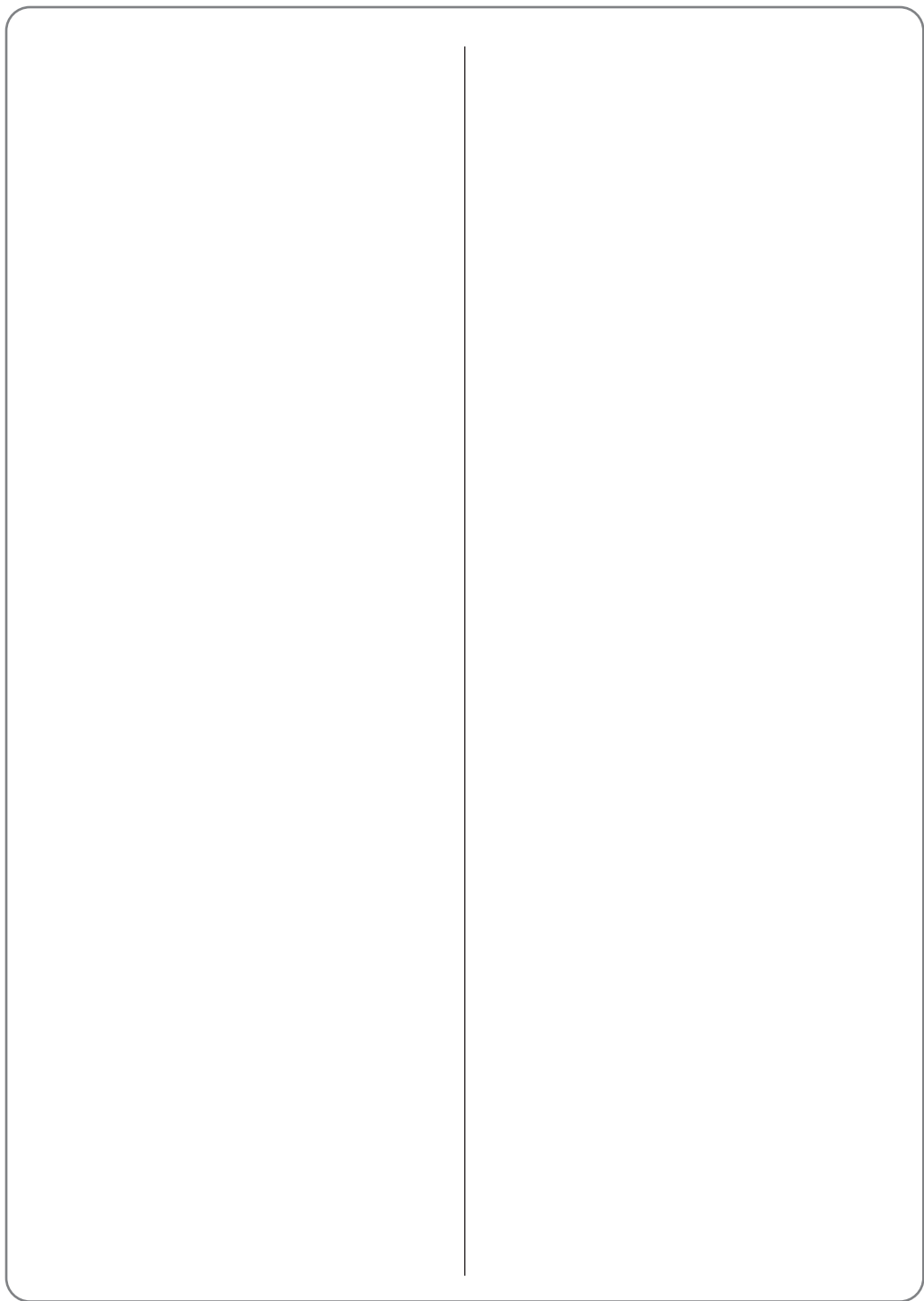
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Minihacker kann zu Beschädigungen führen.

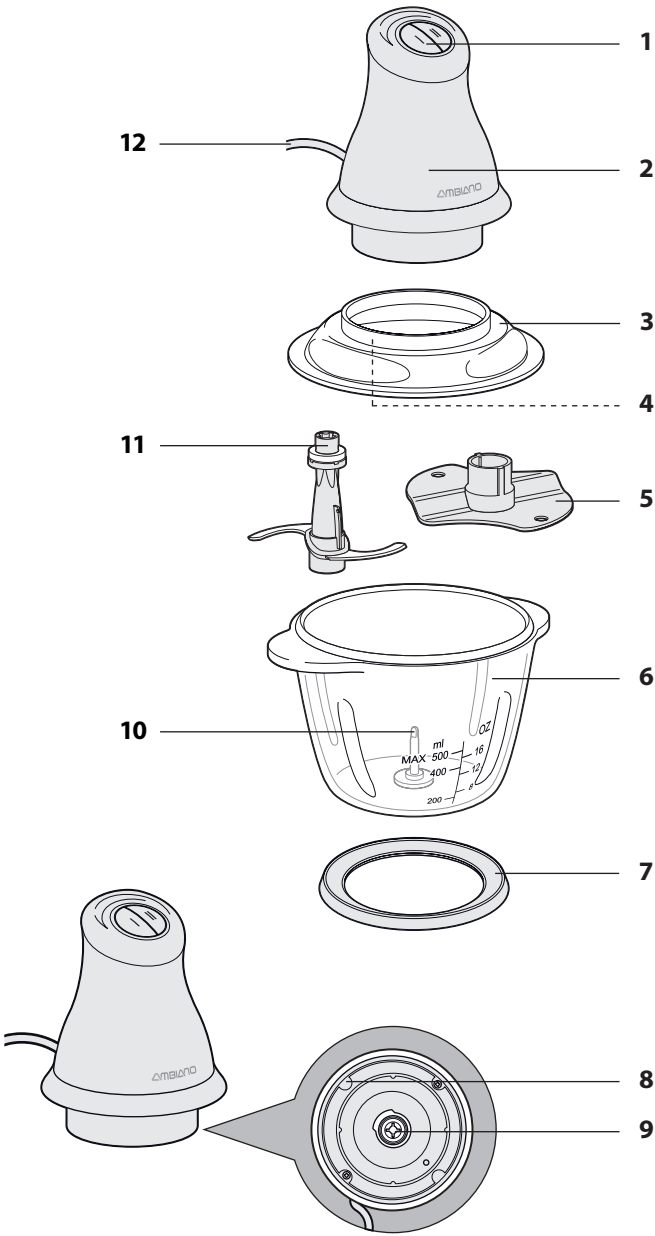
- Verwenden Sie den Minihacker nicht mehr, wenn Teile des Minihackers Risse oder Sprünge aufweisen oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.

Lieferumfang

- Minihacker mit Zubehör
- Bedienungsanleitung
- Garantie



Teile und Bedienelemente



- 1 Ein- /Austaste, zweigeteilt:
Leistungsstufe I arbeitet mit einer geringeren Geschwindigkeit und dient zum Grobhacken und Aufschlagen von Sahne.
Leistungsstufe II arbeitet mit einer höheren Geschwindigkeit und dient zum Feinhacken.
- 2 Motor
- 3 Aufsatz für Behälter mit Dichtung
- 4 Führungsnase (2x)
- 5 Aufschäumaufsatz
- 6 Behälter
- 7 Antirutschunterlage
- 8 Aussparung (2x)
- 9 Zahnwelle
- 10 Steg für Aufschäum- und Messereinsatz
- 11 Messereinsatz mit Dichtung
- 12 Netzkabel mit Netzstecker

Vor dem ersten Gebrauch

Auspacken und prüfen

1. Nehmen Sie den Minihacker aus der Verpackung und entfernen Sie sorgfältig sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist, siehe „Lieferumfang“.
3. Kontrollieren Sie, ob der Minihacker oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Minihacker nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Messereinsatz und Aufschäumaufsatz trennen

WARNUNG!

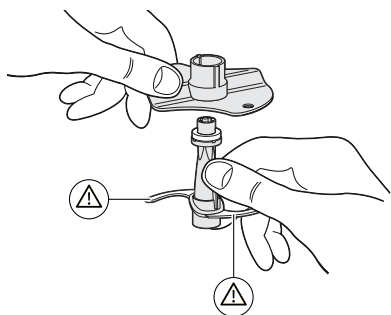
Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Minihacker und einzelnen Geräteteilen kann zu schweren Verletzungen führen, da die Klingen sehr scharf sind.

- Gehen Sie beim Trennen von Messereinsatz und Aufschäumaufsatz vor, wie nachfolgend beschrieben.

Bei der Auslieferung sind der Messereinsatz und der Aufschäumaufsatz ineinander gesteckt. Je nach Funktion und z. B. auch beim Reinigen, müssen Sie diese beiden Bauteile trennen.

1. Nehmen Sie die ineinandergesteckten Bauteile Messereinsatz **11** und Aufschäumeinsatz **5** zur Hand und drehen Sie sie mit den Klingen nach oben.
2. Lösen Sie die Verriegelung, indem Sie den Messereinsatz ein kurzes Stück an dessen Kunststoffwelle nach oben schieben. Halten Sie dabei den Aufschäumeinsatz vorzugsweise auf der den Klingen abgewandten Seite fest.
3. Drehen Sie Messereinsatz und Aufschäumeinsatz wieder mit den Klingen nach unten und stellen die beiden Teile auf eine geeignete Unterlage (z. B. Arbeitsplatte).



4. Ziehen Sie den Aufschäumeinsatz nach oben vom Klingeneinsatz ab.



- Gehen Sie beim Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge vor.
- Der Messereinsatz passt nur in einer Stellung in den Aufschäumaufsatz. Beide Bauteile müssen hör- und spürbar ineinanderrasten.

Vor dem ersten Gebrauch reinigen

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Minihackers wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.

Bedienung

⚠ WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Unschlagmäßiger Umgang mit dem Minihacker und einzelnen Geräteteilen kann zu schweren Verletzungen führen.

- Schalten Sie den Minihacker immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Minihacker zusammensetzen oder auseinandernehmen.
- Berühren Sie die Messer nicht mit bloßen Händen, die Messer sind sehr scharf.
- Nehmen Sie den Deckel erst ab, wenn der Messereinsatz sich nicht mehr dreht.
- Transportieren Sie den Minihacker nicht, solange er in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass Hände, Haare, Kleidung, Schmuck oder andere Gegenstände während des Mixvorgangs nicht in den Minihacker bzw. den Glasbehälter gelangen.

Minihacker vorbereiten

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie den Minihacker unsachgemäß aufstellen, kann es zu Beschädigungen kommen.

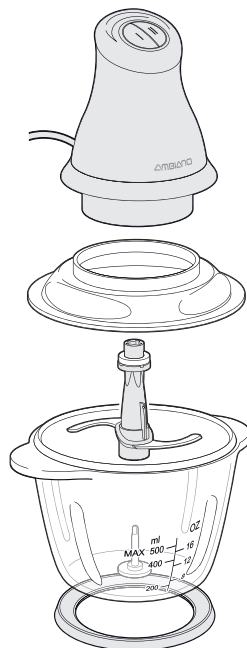
- Stellen Sie den Minihacker auf einer ebenen, trockenen und rutschfesten Arbeitsfläche auf.
- Stellen Sie den Minihacker nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie den Minihacker nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizungsrohren, etc.).



- Der Minihacker verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung. Der Minihacker funktioniert nur, wenn er korrekt zusammengesetzt wurde.
- Je nachdem welchen Einsatz Sie verwenden, beachten Sie zusätzlich das Kapitel „Zutaten hacken“ bzw. „Sahne schlagen“.

Aufstellen und befüllen

1. Legen Sie die Antirutschunterlage **7** auf eine ebene, trockene und rutschfeste Arbeitsfläche.



2. Stellen Sie den Behälter **6** auf die Antirutschunterlage.
3. Setzen Sie - je nach Funktion - den Messereinsatz **11** einzeln oder mit dem aufgesteckten Aufschäumaufsatz **5** auf den Steg **10** im Behälter.



Der Aufschäumaufsatz kann nur gemeinsam mit dem Messereinsatz verwendet werden.

4. Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

Beachten Sie die MAX-Markierung des Behälters sowie die Hinweise in den Kapiteln „Zutaten hacken“ bzw. „Sahne schlagen“.

Die maximale Füllmenge beträgt 500 ml.

Behälteraufsatz aufsetzen

- » Setzen Sie den Aufsatz **3** auf den Behälter **6**.

Achten Sie darauf, dass der verwendete Einsatz mittig in der Öffnung des Aufsatzes sitzt.

Motor aufsetzen

1. Setzen Sie die Motor **2** auf den Aufsatz **3**.
2. Verriegeln Sie den Motor mit der Abdeckung, indem Sie den Motor leicht drehen, sodass die Führungsnasen **4** und Aussparungen **8** ineinanderliegen, bis der Motor passgenau und formschlüssig auf dem Deckel sitzt.
Gleichzeitig muss die Zahnwelle **9** auf dem verwendeten Einsatz sitzen. Der Motor muss hör- und fühlbar einrasten.

Minihacker anschließen

1. Schließen Sie den Minihacker an eine gut zugängliche Steckdose an.
2. Verarbeiten Sie die Zutaten. Beachten Sie dazu das Kapitel „Zutaten hacken“ bzw. „Sahne schlagen“.

Zutaten hacken



- Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke, bevor Sie diese in den Behälter geben.
- Verwenden Sie keine harten Zutaten, da diese den Messereinsatz beschädigen können.
- Versuchen Sie nicht, mit dem Minihacker Eis zu zerkleinern, um sogenanntes „chrushed ice“ herzustellen.

Mit dem Messereinsatz **11** können Sie Obst, Gemüse, Kräuter oder Ähnliches zerkleinern. Beachten Sie zusätzlich das Kapitel „Minihacker vorbereiten“, wenn Sie den Minihacker mit Messereinsatz verwenden.

1. Schließen Sie den Minihacker an eine gut zugängliche Steckdose an.
2. Wählen Sie über die Ein-/Austaste **1** die passende Leistungsstufe: **I** oder **II**.
 - Leistungsstufe **I** arbeitet mit geringerer Leistung und dient zum Grobhacken und Aufschlagen von Sahne.
 - Leistungsstufe **II** arbeitet mit höherer Leistung und dient zum Feinhacken.

Drücken Sie die entsprechende Taste für maximal 30 Sekunden, um die Zutaten zu zerkleinern. Lassen Sie danach den Motor **2** kurz abkühlen.



Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Übersicht Verarbeitungszeiten“.

3. Wiederholen Sie Schritt 2, falls die Zutaten noch nicht ausreichend zerkleinert sind.

4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Nehmen Sie den Motor und den Aufsatz **3** ab.
6. Ziehen Sie den Messereinsatz **11** aus dem Behälter **6**.
7. Nehmen Sie die Zutaten aus dem Behälter.

Sahne schlagen

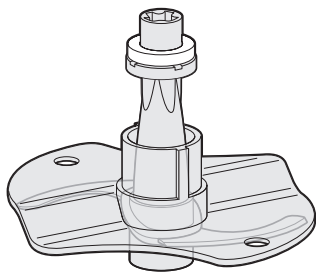


- Beachten Sie unbedingt den Abschnitt „Messereinsatz und Aufschäumaufsatz trennen“.
- Zum reinen Eiweißschlagen ist der Aufschäumaufsatz eher ungeeignet.

In Verbindung mit dem Messereinsatz können Sie mit dem Aufschäumaufsatz in einem Durchgang bis zu 200 ml Sahne aufschlagen (max. 500 ml).

Dabei sollte die Sahne vor dem Aufschlagen gut gekühlt sein (ca. 8 °C, Kühlschranktemperatur).

Einsätze vorbereiten



- » Bereiten Sie den kombinierten Einsatz bestehend aus Messereinsatz **11** und Aufschäumaufsatz **5** vor und setzen Sie ihn ein.

Stecken Sie dazu den Aufschäumaufsatz so auf den Messereinsatz, dass der Aufschäumaufsatz auf beiden Messern aufliegt und eingerastet ist (Auslieferungszustand).

Sahne aufschlagen



Beachten Sie zusätzlich das Kapitel „Minihacker vorbereiten“.

1. Schließen Sie den Minihacker an eine gut zugängliche Steckdose an.
2. Schlagen Sie die Sahne mit der Taste für die Leistungsstufe **I** auf.
 - Halten Sie die Taste ca. 40 Sekunden gedrückt, um 200 ml Sahne aufzuschlagen.
 - Lassen Sie den Motor **2** danach abkühlen.
3. Wiederholen Sie Schritt 2, falls die Sahne noch nicht ausreichend aufgeschlagen ist.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Nehmen Sie den Motor und den Aufsatz **3** ab.
6. Ziehen Sie den Aufschäumaufsatz **5** und den Messereinsatz **11** aus dem Behälter **6**.
7. Nehmen Sie mit einem Löffel die Sahne aus dem Behälter.

Übersicht Verarbeitungszeiten

Die nachfolgenden Zeiten und Mengen sind Richtwerte und können je nach Beschaffenheit und Frische der zu verarbeitenden Lebensmittel variieren.

Lebensmittel	Menge	Verarbeitungszeit	Stufe
Mandeln	200 g	Grob: 1 x 10 Sek. Fein: 3 x 10 Sek. (inkl. Pausen)	II
Knoblauchzehen	50 g	Pulsbetrieb : 10 x 1 Sek.	II
Zwiebeln, grob (geviertelt, ca.10 g)	150 g	Pulsbetrieb: 4 x 1 Sek. Pause Pulsbetrieb: 4 x 1 Sek.	II
Zwiebeln, fein (geviertelt, ca.10 g)	150 g	Pulsbetrieb: 5 x 1 Sek. Pause Pulsbetrieb: 5 x 1 Sek.	II
gewürfeltes Fleisch (ca. 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 Sek. (inkl. Pausen)	II
Käsewürfel, z.B. Gouda (gekühlt, ca. 2 x 2 cm)	100 g	2 x 5 Sek. (inkl. Pausen)	II
	200 g	2 x 5 Sek. (inkl. Pausen)	II
Möhren (ca. 2 cm große Stücke)	200 g	Grob: 1 x 5 Sek. Fein: 2 x 5 Sek. (inkl. Pausen)	I
Sahne	min. 200 ml	1 x 40 Sek.	I



Unter Pulsbetrieb versteht man das sehr kurze wiederholte Drücken der Taste II oder I.

Reinigen

WARNUNG!

Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Minihacker kann zu Stromschlag führen. In das Gehäuse eingedrungenes Wasser kann einen Kurzschluss verursachen.

- Schalten Sie den Minihacker aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Minihacker reinigen.
- Tauchen Sie den Minihacker bzw. den Motor nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger.

WARNUNG!

Verletzungsgefahr!

Der Messereinsatz des Minihackers ist mit scharfen Messern ausgestattet. Bei unsachgemäßer Reinigung des Messereinsatzes können Sie sich verletzen.

- Berühren Sie die Messer nicht mit bloßen Händen.
- Gehen Sie beim Reinigen des Messereinsatzes sehr vorsichtig vor.
- Gehen Sie beim Auseinanderbauen von Messereinsatz und Aufschäumaufsatz so vor, wie im Abschnitt „Messereinsatz und Aufschäumaufsatz trennen“ beschrieben.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Der Minihacker kann durch unsachgemäße Reinigung beschädigt werden.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, sowie scharfe oder metallische Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie den Motor keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden den Minihacker dadurch zerstören.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Motor **2** vollständig abkühlen.
3. Reinigen Sie den Motor mit einem trockenen bis leicht angefeuchteten

Tuch.

4. Reinigen Sie die sonstigen Teile in warmem, spülmittelhaltigem Wasser und mit einem feuchten, spülmittelhaltigen Tuch.
5. Spülen Sie die genannten Teile mit klarem Wasser ab.
6. Trocknen Sie die einzelnen Teile gründlich mit einem Geschirrtuch ab.
7. Achten Sie auf den korrekten Sitz der Dichtungen.

Aufbewahren

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Der Minihacker kann durch unsachgemäße Aufbewahrung beschädigt werden.

- Lassen Sie den Minihacker abkühlen, bevor Sie ihn verstauen.
- Lagern Sie den Minihacker an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort.
- Lagern Sie den Minihacker nie so, dass er in ein Waschbecken fallen kann.

1. Reinigen Sie den Minihacker, wie im Kapitel „Reinigen“ beschrieben.
2. Bewahren Sie den Minihacker außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
3. Bewahren Sie den Minihacker möglichst in der Originalverpackung auf, um ihn vor Staub und Spritzwasser zu schützen.
4. Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät. Das Netzkabel könnte beschädigt werden. Stromschlaggefahr!

Störung und Abhilfe

Problem	Mögliche Ursache / Abhilfe
Keine Funktion.	Netzstecker nicht eingesteckt. » Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Gerät wurde nicht korrekt zusammengesetzt. Der Minihacker funktioniert nur, wenn er korrekt zusammengesetzt wurde. » Setzen Sie immer erst den Deckel auf den Behälter und dann erst den Motor auf.
Der Messereinsatz dreht sich nicht.	Die im Behälter eingefüllten Lebensmittel sind ungeeignet. 1. Schalten Sie den Minihacker aus und ziehen Sie den Netzstecker. 2. Entleeren Sie den Behälter.

Technische Daten

Modell:	GT-MC-10
Stromversorgung:	220-240 V~, 50/60 Hz
Leistung:	500 W
Fassungsvermögen:	Füllmenge max.: ca. 500 ml Fassungsvermögen max.: ca. 1200 ml
Kurzzeitbetrieb:	Messereinsatz max.: 30 Sekunden Aufschäumaufsatz max.: 2 Minuten Danach abkühlen auf Raumtemperatur (ca. 1 Minute)
Revisionsnummer:	2025_01

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

Diese Bedienungsanleitung kann auch als pdf-Datei von unserer Homepage www.gt-support.de heruntergeladen werden.

Konformitätserklärung



Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de.

Entsorgen

Verpackung entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Artikel entsorgen

Entsorgen Sie den Artikel entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



Geräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden! Entsprechend Richtlinie 2012/19/EU ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zuzuführen.

Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden.

Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Entsorgen Sie auch die Verpackungsmaterialien umweltgerecht, indem Sie diese sortenrein in die bereitgestellten Sammelbehälter geben. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

Garantiekarte

(ab Kaufdatum (Kaufbeleg
aufbewahren))

Artikel: Minihacker GT-MC-10 (3009411)

Händler

Firmenname:
Straße/Nr.:
PLZ/Ort:

Käufer

Name/Vorname:	
Straße/Nr.:	
PLZ/Ort:	
E-Mail: (für Statusmeldungen zur Reparatur)	Unterschrift:

Garantiebedingungen

Das von Ihnen gekaufte Produkt wurde mit größter Sorgfalt und unter ständiger Produktkontrolle hergestellt. Die Garantiefrist beträgt 3 Jahre und beginnt mit dem Tag des Kaufs.

1. Wenn das Gerät trotz sorgfältiger Herstellung und ständiger Produktkontrolle doch einmal ausfallen sollte, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Servicecenter auf.
2. Bitte wenden Sie sich mit allen Fragen nach näheren Informationen und Bestellungen von zu ersetzenden Teilen telefonisch an unser Servicecenter.
3. Unsere Garantie bieten wir nach den entsprechenden gesetzlichen / landesspezifischen Bestimmungen (Kaufnachweis durch Kassenbeleg). Schäden, die auf normalen Verschleiß, übermäßige Belastung oder unsachgemäße Nutzung zurückzuführen sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.

**Wenden Sie sich bei einer Reklamation bitte zuerst telefonisch an unsere Service-Hotline:
+32 (0) 3 707 14 49**

Dort wird man Sie gern über die weiteren Abläufe informieren.

Senden Sie bitte den gekauften Artikel NIE unaufgefordert an uns!

Heben Sie den Kassenbeleg als Nachweis für den Kauf gut auf.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch einen Störfall, durch unsachgemäße Nutzung und/oder durch Höhere Gewalt entstanden sind.

Wenn ein Garantiefall vorliegt, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline:



Globaltronics Service Center
c/o teknikhall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIEN

Der Anspruch auf Garantie erlischt, wenn sich zeigt, dass Unbefugte Abänderungen an diesem Gerät vorgenommen haben. Wenn das Gerät an unseren Kundendienst gesendet wird, achten Sie bitte auf eine geeignete Verpackung. Für etwaige Transportschäden sind wir nicht haftbar.

Sommaire

Sécurité	21
Explication des symboles.....	21
Utilisation conforme à l'usage prévu	21
Consignes de sécurité	22
Contenu de l'emballage.....	25
Vue détaillée	26
Avant la première utilisation	27
Déballer et vérifier	27
Séparer l'insert portant la lame de l'insert d'émulsion.....	27
Nettoyage avant la première utilisation	28
Utilisation	28
Préparer le hachoir mini	29
Monter et remplir.....	29
Poser la rehausse du bol.....	30
Mettre le bloc moteur	30
Raccorder le hachoir mini	30
Hacher des ingrédients	30
Faire monter de la crème fraîche	31
Préparer les éléments.....	31
Faire monter de la crème	31
Vue d'ensemble des durées d'utilisation	32
Nettoyer.....	32
Ranger	33
Recherche de causes de pannes.....	34
Données techniques	34
Déclaration de conformité.....	34
Élimination.....	35
Carte de garantie	37

Sécurité

Lire et conserver la notice d'instructions



Lisez les instructions suivantes avec attention et conservez la notice afin de pouvoir la relire ultérieurement si nécessaire. Joignez la notice d'instructions si vous remettez le produit à une autre personne.

Explication des symboles

Les symboles et termes de signalisation suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation, sur le gril ou l'emballage.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

ATTENTION !

Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à degré réduit qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence une blessure moindre ou moyenne.

REMARQUE !

Ce mot signalétique avertit de possibles dommages matériels.



Ce symbole vous donne des informations complémentaires sur l'utilisation.



Déclaration de conformité : Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires de l'Espace économique européen.



Déclaration de conformité (voir le chapitre « Déclaration de conformité ») : Les produits caractérisés par ce symbole répondent à toutes les dispositions applicables de l' Espace économique européen.



Classe de protection II

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le hachoir mini sert exclusivement à couper en petits morceaux des aliments tels que les fruits, les légumes, les herbes ou des produits du même genre, à préparer des sauces ou à faire monter de la crème fraîche.

Le hachoir mini ne convient pas pour :

- Piler des glaçons,
- réduire des aliments durs avec des morceaux tels que des noix
- ou des noyaux.
- Mixer des liquides qui cuisent ou chauds
- traiter des produits qui ne sont pas des aliments.
- Pour hacher la viande avec les os et / ou les tendons.

L'appareil ne convient pas à un usage commercial ou domestique dans les cuisines des employés des magasins, bureaux et autres locaux commerciaux, dans les fermes, pour les clients des

hôtels, motels ou autres établissements résidentiels ou dans les chambres d'hôtes.

Le hachoir mini ne convient qu'à un usage privé et n'est pas adapté à une utilisation industrielle.

Utilisez le hachoir mini uniquement avec les accessoires d'origine et uniquement tel que décrit dans ce mode d'emploi.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même corporels. Le hachoir mini n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Une utilisation incorrecte de l'appareil peut provoquer de graves blessures.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Une installation électrique défectueuse ou une tension de secteur trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Ne branchez le hachoir mini que si la tension de secteur de la prise électrique correspond aux indications mentionnées sur la plaque signalétique.
- Ne branchez le hachoir mini que sur une prise électrique bien accessible afin de pouvoir le couper rapidement du secteur électrique en cas de panne.
- N'utilisez pas le hachoir mini si il présente des dommages visibles ou si le câble électrique ou la fiche réseau sont défectueux.

- Ne branchez jamais le hachoir mini en même temps avec d'autres appareils sur un bloc multiprises.
- Lorsque le câble électrique du hachoir mini est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son SAV ou une personne de qualification similaire pour éviter tout dommage.
- N'ouvrez pas le boîtier, faites effectuer la réparation par des professionnels. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels. En cas de réparations de sa propre initiative, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tous droits de responsabilité et de garantie sont exclus.
- Seules des pièces détachées correspondant à l'appareil d'origine pourront être utilisées lors de réparations. Dans ce hachoir mini se trouvent des pièces électriques et mécaniques indispensables pour la protection contre des sources de risque.
- N'utilisez pas le hachoir mini avec une minuterie externe ou avec un système d'enclenchement à distance séparé.
- Ne plongez ni le hachoir mini ni le câble électrique ou la fiche réseau dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Placez le hachoir mini de telle manière qu'aucun liquide ne puisse passer sur la fiche de raccordement de l'appareil.
- Ne touchez jamais la fiche réseau avec des mains humides.
- N'utilisez pas le hachoir mini si vous vous trouvez sur un sol humide ou si vos mains sont mouillées ou le hachoir mini est mouillé.

- Ne retirez jamais la fiche réseau avec le câble électrique de la prise électrique, mais prenez toujours la fiche réseau.
- N'utilisez jamais le câble électrique comme poignée de transport.
- Éloignez le hachoir mini, la fiche réseau et le câble électrique de feux ouverts et de surfaces chaudes. Ne placez pas le hachoir mini à proximité de sources de chaleur.
- Placez le câble électrique de manière à ce qu'on ne puisse trébucher et qu'il ne soit pas en contact avec des objets coupants.
- Ne pliez pas le câble électrique, ne le posez pas sur des bords coupants et ne l'enroulez pas autour du hachoir mini pour éviter toute rupture de câble. Ceci peut provoquer une rupture de câble.
- Utilisez uniquement le hachoir mini dans des espaces intérieurs secs. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Ne rangez jamais le hachoir mini de manière à ce qu'il puisse tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne saisissez pas le hachoir mini si il est tombé dans l'eau. Dans un tel cas de figure, retirez immédiatement la fiche réseau. Ne remettez plus en service le hachoir mini par la suite, faites-le d'abord vérifier par un centre de service autorisé.
- Veillez à ce que les enfants ne placent pas d'objets dans le hachoir mini.
- N'utilisez pas le hachoir mini pendant un orage. Éteignez le hachoir mini et retirez la fiche réseau de la prise électrique.

- Lorsque vous n'utilisez pas le hachoir mini, que vous le nettoyez ou quand il y a une panne, arrêtez toujours l'appareil et retirez la fiche réseau de la prise électrique.
- Le hachoir mini doit toujours être débranché lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Consultez le chapitre « Nettoyage » pour savoir comment nettoyer les surfaces en contact avec les aliments.

AVERTISSEMENT !

Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Le hachoir mini peut être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances s'ils sont sous surveillance ou instruits au sujet de l'utilisation sûre de le hachoir mini, et s'ils comprennent les risques en résultant.
- Le hachoir mini ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Tenez les enfants à l'écart de le hachoir mini et du câble électrique.
- Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

- Ne laissez pas le hachoir mini sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le hachoir mini.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer en jouant avec.
- Conservez le hachoir mini hors de portée d'enfants.

AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Le hachoir mini comporte des lames très coupantes. La manipulation non conforme du hachoir mini ou de pièces d'appareil individuelles peut provoquer des blessures graves.

- Soyez prudents lorsque vous utilisez la lame tranchante, lorsque vous videz le récipient et lors du nettoyage de l'appareil.
- Ne touchez pas de pièces de l'appareil en mouvement, et n'essayez jamais d'arrêter des pièces en mouvement avec la main ou à l'aide d'autres objets.
- Ne touchez pas les lames avec les mains nues.
- Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires en mouvement le hachoir mini doit être éteint et déconnecté de l'alimentation électrique.
- N'utilisez pas le hachoir mini lorsque les lames sont endommagées.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis.

- Ne broyez pas d'ingrédients ou de noyaux durs et retirez éventuellement les tiges des ingrédients. Lors du hachage de viandes, retirez les éventuels os et tendons.
- Ne faites en aucun cas fonctionner le hachoir mini sans ingrédients, le moteur pourrait surchauffer.
- Utilisez le hachoir mini avec l'embout lames pendant 30 secondes au maximum et avec l'embout fouet pendant 2 minutes max. à la fois. Laissez ensuite refroidir la minihacheuse à température ambiante (environ 1 minute).
- Veuillez consulter le chapitre « Vue d'ensemble des durées d'utilisation » concernant le temps de traitement et le niveau.
- Informez également les autres utilisateurs des dangers.

REMARQUE !

Risque d'endommagement !

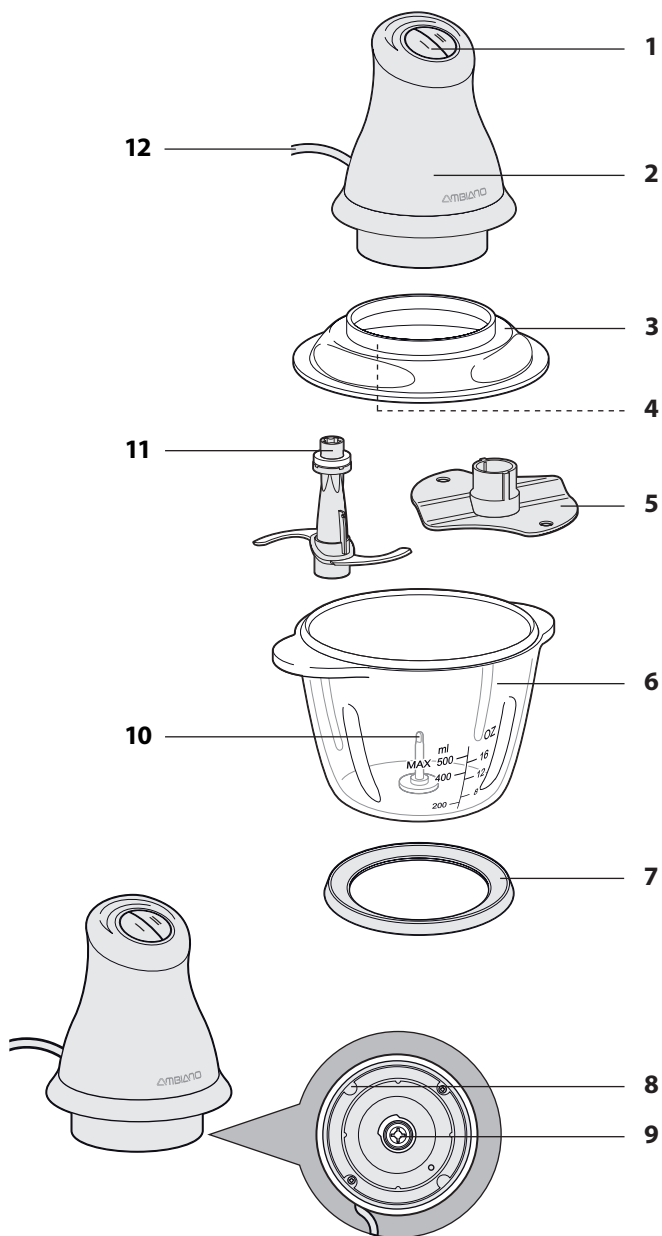
La manipulation non conforme du hachoir mini peut provoquer des dommages sur le hachoir mini.

- N'utilisez plus le hachoir mini si des pièces de l'appareil présentent des fissures ou des fentes ou se sont déformées. Ne remplacez les éléments endommagés que par des pièces de rechange originales.

Contenu de l'emballage

- Hachoir mini avec accessoires
- Notice d'utilisation
- Carte de garantie

Vue détaillée



- 1 Touche marche/arrêt, en deux parties :
Le niveau de puissance **I** fonctionne à vitesse réduite et permet de hacher grossièrement et fouetter de la crème.
Le niveau de puissance **II** fonctionne à une vitesse supérieure et permet de hacher finement.
- 2 Moteur
- 3 Rehausse du bol avec joint d'étanchéité
- 4 Ergot de guidage (2x)
- 5 Batteur
- 6 Bol
- 7 Pieds antidérapants
- 7 Fente (2x)
- 9 Arbre denté
- 10 Étaçon pour élément d'émulsion et lames
- 11 Entraînement des lames avec joint d'étanchéité
- 12 Câble réseau et prise

Avant la première utilisation

Déballer et vérifier

1. Sortez le hachoir mini du carton et enlevez prudemment l'ensemble des emballages.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes.
3. Contrôlez si le hachoir mini ou les pièces semblent abîmés. Si c'est le cas, n'utilisez pas le hachoir mini. Adressez-vous au fabricant par le biais du SAV indiqué sur la carte de garantie.

Séparer l'insert portant la lame de l'insert d'émulsion

AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

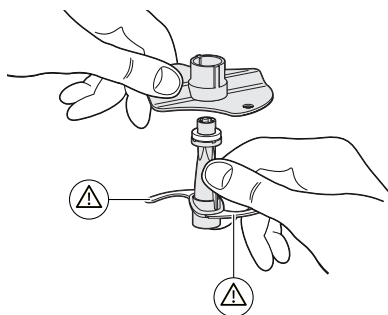
Une manipulation incorrecte du hachoir mini ou de certaines pièces de l'appareil peut provoquer de graves blessures.

- Pour séparer l'insert de lame de l'insert de moussage, procédez comme décrit ci-dessous.

Au déballage, l'insert de lame et l'insert de moussage sont verrouillés.

En fonction de la fonction et, par exemple, également pendant le nettoyage, vous devez séparer ces deux composants.

1. Prenez en main les éléments emboîtés, c'est-à-dire l'insert à couteau no. **11** et l'insert de moussage no. **5**, et tournez-les avec les lames vers le haut.
2. Déverrouillez le verrouillage en poussant l'insert à couteau un peu vers le haut le long de son arbre en plastique. Ce faisant, tenez l'insert de moussage de préférence du côté opposé aux lames.
3. Tournez à nouveau l'insert à couteau et l'insert de moussage avec les lames vers le bas et posez les deux pièces sur un support approprié (sur un plan de travail, par exemple).



4. Retirez l'insert de moussage de l'insert à lames en le tirant vers le haut.



- Inverser la procédure de montage.
- L'insert de lame ne se place dans l'insert de moussage que dans une seule position. Les deux composants doivent s'emboîter de manière audible et perceptible.

Nettoyage avant la première utilisation

1. Enlevez le matériel d'emballage et l'ensemble des feuilles de protection.
2. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces du hachoir mini comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

Utilisation

⚠ AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

Une manipulation incorrecte du hachoir mini ou de certaines pièces de l'appareil peut provoquer de graves blessures.

- Éteignez toujours le hachoir mini et enlevez la prise de la prise murale quand vous assemblez ou désassemblez le minihachoir.
- Ne touchez pas les lames à mains nues, les lames sont très coupantes.
- N'enlevez le couvercle que quand les lames ne tournent plus.
- Ne transportez pas le hachoir mini aussi longtemps qu'il est en marche.

- Veillez à ce que les mains, les cheveux, les habits, les bijoux ou d'autres objets ne finissent pas dans le hachoir mini ou dans le contenant en verre pendant le processus de mixage.

Préparer le hachoir mini

REMARQUE !

Risque de dommage !

Si vous montez le hachoir mini de manière non conforme, cela peut provoquer des dommages.

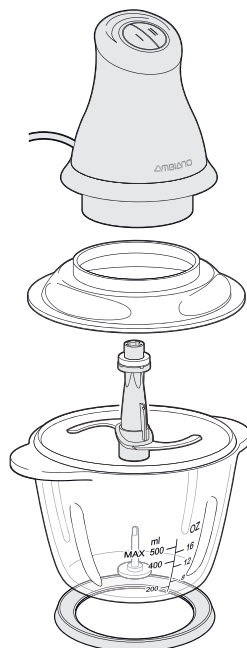
- Posez le hachoir mini sur un plan de travail plane, sec et non glissant.
- Ne posez pas le hachoir mini au bord ou sur l'arête du plan de travail.
- Ne mettez jamais le hachoir mini sur ou à proximité d'une surface chaude (p. ex. les plaques de cuisson, les tuyaux de chauffage, etc.).



- Le hachoir mini dispose d'un dispositif de sécurité. Le hachoir mini ne fonctionne que quand il est correctement assemblé.
- Selon la manière dont vous l'utilisez, suivez en outre le chapitre « hacher des ingrédients » ou « faire monter de la crème fraîche ».

Monter et remplir

1. Posez les pieds antidérapants **7** sur une surface de travail, plane, sèche et non glissante.



2. Posez le bol **6** sur le support antidérapant.
3. Selon la fonction, placez le porte lame individuellement ou avec l'accessoire en mousse fixé sur la barre dans le récipient.



L'élément de moussage ne peut être utilisé qu'avec le porte-lame.

4. Remplissez le bol mélangeur avec les ingrédients souhaités. Attention à la marque MAX du bol et suivez les recommandations dans les chapitres « Hacher des ingrédients » ou « Faire monter de la crème fraîche ».

La capacité maximale de remplissage est de 500 ml.

Poser la rehausse du bol

» Placez la rehausse **3** sur le bol **6**.

Veillez à ce que l'élément utilisé se situe au milieu de l'ouverture du couvercle.

Mettre le bloc moteur

1. Posez le moteur **2** sur la rehausse **3**.

2. Verrouillez le moteur avec le couvercle en tournant légèrement le moteur de façon à ce que les pattes de guidage **4** les encoches **8** s'emboîtent l'un dans l'autre jusqu'à ce que le moteur soit parfaitement fixé sur le couvercle.

Dans le même temps, l'arbre cannelé **9** doit se trouver sur l'accessoire utilisé. Le moteur doit s'enclencher en faisant un bruit de manière sensible.

Raccorder le hachoir mini

1. Branchez le hachoir mini sur une prise murale facilement accessible.

2. Passez les ingrédients. Pour cela, suivez le chapitre « hacher des ingrédients » ou « faire monter de la crème fraîche ».

Hacher des ingrédients



- Coupez les ingrédients en petits morceaux avant de les mettre dans le bol.
- N'utilisez pas des ingrédients durs, car ceux-ci pourraient endommager les lames.
- N'essayez pas de piler de la glace avec le hachoir mini pour faire de la « glace pilée » comme on l'appelle.

Avec la lame **11** vous pouvez réduire des fruits, des légumes, des herbes ou des produits semblables.

Suivez en plus le chapitre « préparer le hachoir mini » quand vous utilisez le minihachoir avec la lame.

1. Branchez le hachoir mini sur une prise murale facilement accessible.
2. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité à l'aide du bouton On/Off **1** : **I** ou **II**.
 - Le niveau de puissance **I** fonctionne à vitesse réduite et permet de hacher grossièrement et fouetter de la crème.
 - Le niveau de puissance **II** fonctionne à une vitesse supérieure et permet de hacher finement.

Maintenez le bouton correspondant enfoncé pendant 30 secondes au maximum pour hacher les ingrédients. Laissez ensuite le moteur **2** refroidir.



Pour en savoir plus, consultez le chapitre « Vue d'ensemble des durées de traitement ».

3. Répétez l'étape 2 si les ingrédients ne sont pas suffisamment réduits.
4. Retirez la prise de la prise murale.
5. Retirez le moteur et la rehausse **3**.
6. Enlevez la lame **11** du bol **6**.
7. Enlevez les ingrédients du bol.

Faire monter de la crème fraîche

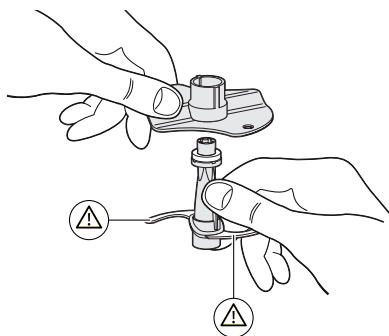


- Il est indispensable de respecter la section « Séparation de l'insert de lame de l'insert de moussage ».
- L'accessoire n'est pas vraiment approprié pour battre des oeufs en neige.

Utilisé en association avec à l'insert de lame, vous pouvez fouetter jusqu'à 200 ml de crème en une seul fais avec l'insert de moussage (max. 500 ml).

La crème doit être bien froide avant d'être battue (régler la température du réfrigérateur sur env. 8 °C).

Préparer les éléments



- » Préparez l'insert composé du porte-lame et de l'élément de moussage, et placez-le à l'intérieur.

Placez l'insert de moussage sur l'insert de lame de telle sorte que l'insert de moussage repose sur les deux couteaux et se verrouille en place (comme à la livraison).

Faire monter de la crème



Suivez en outre le chapitre « Préparer le hachoir mini ».

1. Branchez le hachoir mini sur une prise murale facilement accessible.
2. Pour battre la crème, appuyez sur le bouton correspondant au niveau de puissance **1**.
 - Maintenez le bouton enfoncé pendant env. 40 secondes pour battre 200 ml de crème.
 - Faites ensuite refroidir le moteur **2**.
3. Répétez l'étape 2 au cas où la crème ne serait pas encore assez ferme.
4. Retirez la prise de la prise murale.
5. Retirez le moteur et la rehausse **3**.
6. Enlevez l'élément d'émulsion **5** du bol **7**.
7. Enlevez la crème du bol à l'aide d'une cuillère.

Vue d'ensemble des durées d'utilisation

Les durées et quantités indiquées ci-dessous ne sont que des valeurs indicatives et peuvent varier en fonction de la texture des aliments à transformer.

Aliments	Quantité	Durée de traitement	Niveau
Amandes	200 g	Gros : 1 x 10 sec. Bien : 3 x 10 Sek. (y compris les pauses)	II
Gousses d'ail	50 g	Mode pulsé : 10 x 1 sec.	II
Oignons, gros (en quartiers, environ 10 g)	150 g	Mode pulsé : 4 x 1 sec. Pause Pulsbetrieb: 4 x 1 sec.	II
Oignons, très bien (en quartiers, environ 10 g)	150 g	Mode pulsé : 5 x 1 sec. Pause Mode pulsé : 5 x 1 sec.	II
Viande en dés (environ 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sec. (y compris les pauses)	II
Cubes de fromage, par ex. Gouda (réfrigéré, env. 2 x 2 cm)	100 g	2 x 5 sec. (y compris les pauses)	II
	200 g	2 x 5 sec. (y compris les pauses)	II
Carottes (env. 2 cm)	200 g	Gros : 1 x 5 sec. Bien : 2 x 5 sec. (y compris les pauses)	I
Crème	min. 200 ml	1 x 40 sec.	I



Par mode pulsé, on entend le fait d'appuyer très brièvement et de manière répétée sur la touche II ou I.

Nettoyer

AVERTISSEMENT !

Risque de court-circuit et d'électrocution !

Une mauvaise manipulation du hachoir mini peut provoquer une électrocution. Si de l'eau entre dans le boîtier, cela pourrait provoquer un court-circuit. L'eau qui rentre dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Éteignez le hachoir mini et enlevez la prise de la prise murale avant de nettoyer le hachoir mini.
- Ne plongez jamais le hachoir mini ou le moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.

- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui entre dans le boîtier.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

AVERTISSEMENT !

Risque de blessure !

L'élément avec des lames du hachoir mini est équipé de lames acérées. En cas de nettoyage non adéquat des lames, vous pourriez vous blesser.

- Ne touchez pas les lames à mains nues.
- Procédez avec prudence lorsque vous nettoyez les lames.

REMARQUE !

Risque de dommage !

Le hachoir mini peut être endommagé en cas de nettoyage non conforme.

- N'utilisez pas de détergent agressif, de brosses avec des poils métalliques ou en nylon, ni d'objets aiguisés ou métalliques tels que des couteaux, des spatules dures ou des objets semblables. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.
- Ne mettez en aucun cas le moteur au lave-vaisselle. Vous détruiriez le hachoir mini en faisant cela.

L'appareil doit être nettoyé après chaque nettoyage.

1. Retirez la prise de la prise murale.
2. Faites ensuite complètement refroidir le moteur **2**.
3. Nettoyez le moteur avec un chiffon sec ou légèrement humide.
4. Nettoyez toutes les autres pièces dans de l'eau chaude contenant du produit à vaisselle et avec un chiffon

humide contenant du produit à vaisselle.

5. Rincez les pièces ainsi nettoyées à l'eau claire.
6. Séchez les pièces séparées à fond avec un linge pour la vaisselle.
7. Veillez à ce que les joints soient correctement positionnés.

Ranger

REMARQUE !

Risque de dommage !

Le hachoir mini peut être endommagé en cas de rangement non conforme.

- Faites refroidir le hachoir mini avant de le ranger.
- Rangez le hachoir mini dans un endroit propre, sec et à l'abri du gel.
- Ne rangez jamais le hachoir mini de telle manière qu'il pourrait tomber dans un lavabo.

1. Nettoyez le hachoir mini comme décrit dans le chapitre « Nettoyer ».
2. Conservez le hachoir mini hors de portée des enfants.
3. Conservez le hachoir mini si possible dans son emballage original pour le protéger de la poussière et des éclaboussures d'eau.
4. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Le cordon d'alimentation pourrait être endommagé. Risque d'électrocution !

Recherche de causes de pannes

Panne	Cause possible / Résolution
Pas de fonctionnement.	La prise n'est pas branchée. » Mettez la prise dans une prise murale. L'appareil n'a pas été assemblé correctement. » Le hachoir mini ne fonctionne que quand il est correctement assemblé. Mettez toujours tout d'abord le couvercle sur le bol et seulement ensuite le moteur.
Les lames ne tournent pas.	Les aliments qui ont été placés dans le bol ne conviennent pas. 1. Éteignez le hachoir mini et enlevez la prise. 2. Videz le bol.

Données techniques

Modèle : GT-MC-10

Alimentation électrique : 220-240 V~, 50/60 Hz

Puissance : 500 W

Capacité : Capacité maximale: env. 500 ml
Capacité maximal: env. 1200 ml

Fonctionnement de courte durée : Utilisation des lames max. : 30 secondes
Utilisation émulsion max. : 2 minutes
Ensuite, refroidir à température ambiante (environ 1 minute)

Numéro de révision : 2025_01

Comme nos produits sont constamment en développement et en amélioration, des modifications techniques et de design peuvent survenir.

Ce mode d'emploi peut également être téléchargé au format PDF depuis notre site Internet **www.gt-support.de**.

Déclaration de conformité



La conformité du produit aux standards prescrits par la loi est garantie.
Vous pouvez trouver la déclaration de conformité complète sur Internet **www.gt-support.de**.

Élimination

Élimination de l'emballage

Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Élimination de la mini-hacheuse

Éliminez l'article conformément à la réglementation en vigueur dans votre pays.



Il n'est pas autorisé de jeter les appareils usés avec déchets ménagers. Conformément à la directive 2012/19/EU, l'appareil doit être éliminé de manière réglementaire à la fin du cycle de vie. Les matières premières dont l'appareil est composé sont recyclées afin de ménager l'environnement.

Déposez l'appareil usé à un point de collecte de déchets électriques ou à un point de recyclage. Les matériaux d'emballage doivent également être éliminés de manière conforme, triez-les avant de les déposer dans les conteneurs spécialement prévus à cet effet.

Adressez-vous à l'entreprise d'élimination de déchets locale ou à votre administration communale pour de plus amples renseignements.

Carte de garantie

(à partir de la date d'achat
(conservez votre reçu))

Article: Hachoir mini GT-MC-10 (3009411)

Revendeur

Nom de l'entreprise :
Rue/No. :
Code postal, lieu :

Acheteur

Nom :	
Rue/No. :	
Code postal, lieu :	
Mail: (Pour les messages concernant l'état en cas de réparation)	Signature:

Conditions de la garantie

Le produit que vous venez d'acheter a été fabriqué soigneusement et sous surveillance constante. La période de garantie a une durée de 3 ans à compter de la date d'achat.

1. Au cas où l'appareil devait présenter un dysfonctionnement malgré les processus de fabrication et de contrôle très élaborés, nous vous prions de vous adresser à notre hotline du service après-vente.
2. Pour toutes les questions et commandes de pièces de rechange, veuillez vous adresser par téléphone à notre centre de service après-vente.
3. Notre garantie correspond aux dispositions légales spécifiques des pays d'achat (selon justificatif / facture ou bon de livraison). Les endommagements dus à l'usure habituelle, la surcharge ou l'utilisation non conforme sont exclus de la garantie.

Dans le cas d'une réclamation, veuillez contacter notre service après-vente au préalable par téléphone : +32 (0) 3 707 14 49

Celui-ci vous renseignera sur la suite de la procédure.

Veuillez ne pas envoyer votre article sans d'abord nous appeler !

Veuillez conserver le bon de caisse comme justificatif d'achat.

Cette garantie ne couvre pas les dommages dus à un accident, à une utilisation non conforme et à un cas de force majeure.

Pour le cas de garantie, veuillez vous adresser à notre hotline de service après-vente :



Globaltronics Service Center
c/o teknikhall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIQUE

La garantie devient nulle en cas d'interventions sur l'appareil effectuées par des personnes non compétentes. Si vous devez envoyer votre produit défectueux au service après-vente (veuillez contacter la hotline avant), veuillez à emballer le produit correctement. Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages produits lors du transport.

Inhoud

Veiligheid.....	39
Legenda.....	39
Gebruiksdoel	39
Veiligheidsaanwijzingen.....	40
Levering	42
Onderdelen en bedieningselementen.....	44
Voor het eerste gebruik	45
Uitpakken en controleren	45
Mesinzetstuk en opzetstuk om op te schuimen scheiden	45
Voor het eerste gebruik reinigen	46
Bediening	46
Minihakker voorbereiden.....	46
Opstellen en vullen	47
Opzetstuk voor het kom opzetten	47
Motor opzetten.....	47
Minihakker aansluiten	48
Ingrediënten hakken.....	48
Slagroom opkloppen.....	49
Inzetstukken voorbereiden	49
Slagroom opkloppen.....	49
Overzicht verwerkingstijden.....	50
Reinigen.....	50
Bewaren	51
Storing en remedie	52
Technische specificaties.....	52
Conformiteitsverklaring.....	52
Afvoer	53
Garantiekarta	55

Veiligheid

De handleiding lezen en bewaren



Lees de volgende aanwijzingen aandachtig door en bewaar deze gebruiksaanwijzing, voor het geval u later iets wilt nalezen. Als u het artikel aan iemand anders doorgeeft, doe er dan ook deze gebruiksaanwijzing bij.

Legenda

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze gebruiksaanwijzing, op het artikel of op de verpakking gebruikt.

WAARSCHUWING!

Dit signaalsymbool/signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risiconiveau, dat, indien niet vermeden, kan leiden tot de dood of een ernstig letsel.

VOORZICHTIG!

Dit signaalsymbool/signaalwoord duidt op een gevaar met een laag risiconiveau, dat, indien niet vermeden, een klein of matig letsel tot gevolg kan hebben.

OPMERKING!

Dit signaalsymbool/-woord waarschuwt voor mogelijke materiële schade.



Dit symbool geeft u nuttige aanvullende informatie over het gebruik.



Conformiteitsverklaring: met dit symbool gemarkeerde producten voldoen aan alle toe te passen Gemeenschapsvoorschriften van de Europese Economische Ruimte.



Geteste veiligheid: producten die dit teken dragen, voldoen aan de eisen van de Duitse productveiligheidswet van de productveiligheidswetgeving (ProdSG).



Beschermingsklasse II

Gebruiksdoel

De minihakker is alleen geschikt voor het hakken van levensmiddelen zoals fruit, groenten, kruiden of iets dergelijks, voor het bereiden van dressings of voor het opkloppen van slagroom. Hiervoor is de minihakker niet geschikt:

- vergruizen van ijsblokjes,
- fijnhakken van harde levensmiddelen met ingrediënten zoals noten of zaden,
- mengen van kokende of hete vloeistoffen,
- materialen verwerken die geen levensmiddelen zijn,
- malen van vlees dat nog botten en/of pezen bevat.

De minihakker is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en niet voor commercieel gebruik.

Het apparaat is niet geschikt voor commercieel of huishoudelijk gebruik in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere commerciële ruimtes, op boerderijen, door klanten in

hotels, motels of andere residentiële installaties of in bed & breakfasts.

Gebruik de minihakker uitsluitend met originele accessoires en alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk gebruik en kan leiden tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel. De minihakker is geen kinderspeelgoed.

De fabrikant of leverancier aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door niet voorschriftmatig of verkeerd gebruik.

Onjuist omgaan met het apparaat kan ernstige letsels veroorzaken.

Veiligheidsaanwijzingen

WAARSCHUWING!

Gevaar voor een elektrische schok!

Een defecte elektrische installatie of te hoge netspanning kan leiden tot elektrische schokken.

- Sluit de minihakker alleen aan wanneer de netspanning van het stopcontact overeenkomt met de specificaties op het typeplaatje.
- Sluit de minihakker alleen aan op een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de minihakker bij een incident snel van het elektriciteitsnet kunt halen.
- Bedien de minihakker niet als het zichtbare schade vertoont of als het netsnoer of de netstekker defect is.
- Sluit de minihakker niet tegelijkertijd met meerdere apparaten aan op een stekkerdoos of meervoudig stopcontact.
- Als het netsnoer van de minihakker beschadigd is, dient het om gevaren te voorkomen te worden vervangen door de fabrikant, zijn klantendienst of een soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Open de behuizing niet, maar laat de reparatie over aan vakmensen. Neem hiervoor contact op met een gespecialiseerde werkplaats. Bij zelf uitgevoerde reparaties, ondeskundige aansluiting of verkeerde bediening zijn aansprakelijkheid en garantie uitgesloten.
- Bij reparaties mogen enkel onderdelen worden gebruikt die overeenkomen met de oorspronkelijke specificaties van het apparaat. In deze minihakker bevinden zich elektrische en mechanische onderdelen die essentieel zijn om te beschermen tegen de bronnen van gevaar.
- Sluit de minihakker niet aan op een externe timer of een apart bedieningssysteem op afstand.
- Dompel noch de minihakker, noch het netsnoer of de netstekker in water of andere vloeistoffen.
- Plaats de minihakker zo dat er geen vloeistoffen op de stekkeraansluiting van het apparaat terecht kunnen komen.
- Raak de netstekker nooit aan met vochtige handen.
- Gebruik de minihakker niet als u op een vochtige bodem staat of als uw handen of de minihakker nat zijn.
- De stekker nooit uit het stopcontact trekken door aan de voedingskabel te trekken, maar altijd aan de stekker trekken.
- Gebruik de voedingskabel nooit om het apparaat te dragen.

- Houd de minihakker, de netstekker en het netsnoer uit de buurt van open vuur en hete oppervlakken.
- Plaats de minihakker niet in de buurt van warmtebronnen.
- Leg het netsnoer zo neer dat deze geen struikelgevaar vormt en dat deze niet in contact komt met scherpe voorwerpen.
- Buig de voedingskabel niet, leg hem niet over scherpe randen of wikkel hem niet om de minihakker. Hierdoor kan het snoer breken.
- Gebruik de minihakker alleen binnenshuis. Bedien deze nooit in vochtige ruimtes of in de regen.
- Berg de minihakker nooit zo op dat het in een bad of een wastafel kan vallen.
- Grijp nooit naar de minihakker wanneer het in het water is gevallen.
- Trek in zo'n geval onmiddellijk de netstekker uit. Gebruik de minihakker daarna niet meer, maar laat deze eerst controleren door een erkend servicecentrum.
- Zorg ervoor dat kinderen geen voorwerpen in de minihakker steken.
- Gebruik de minihakker niet tijdens onweersbuien. Schakel de minihakker uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Als u de minihakker niet gebruikt, deze schoonmaakt of als er een storing optreedt, schakel dan de minihakker uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Wanneer de minihakker niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging dient deze altijd van het stroomnet te worden losgekoppeld.
- Zie het hoofdstuk "Reinigen" over hoe de oppervlakken die in contact

komen met voedsel gereinigd dienen te worden.

WAARSCHUWING!

Risico's voor kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten (bijvoorbeeld gedeeltelijk gehandicapte personen, oudere personen met een beperking van hun lichamelijke en geestelijke capaciteiten) of een gebrek aan ervaring en kennis (bijvoorbeeld oudere kinderen).

- De minihakker mag door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, als er toezicht op hen is of als ze geïnstrueerd werden met betrekking tot het veilige gebruik van de minihakker en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- De minihakker mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Houd kinderen uit de buurt van de minihakker en het netsnoer.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Laat de minihakker tijdens het gebruik niet zonder toezicht.
- Laat kinderen niet spelen met de minihakker.
- Laat kinderen niet spelen met de verpakkingstofolie
- Kinderen kunnen er bij het spelen in verstrikt geraken en stikken.
- Bewaar de minihakker buiten bereik van kinderen.

WAARSCHUWING!

Risico op letsel!

De minihakker is voorzien van scherpe messen. Onjuiste behandeling van de minihakker of afzonderlijke onderdelen kan leiden tot ernstige snijwonden.

- Ga voorzichtig om met het scherpe mesinzetstuk, zowel bij het legen van het recipiënt als bij het schoonmaken.
- Raak de bewegende onderdelen van het apparaat niet aan en probeer nooit bewegende delen met de hand of met andere voorwerpen te stoppen.
- Raak de messen nooit aan met blote handen.
- Voor het vervangen van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik worden bewogen, dient de minihakker te worden uitgeschakeld en van het elektriciteitsnet te worden losgekoppeld.
- Gebruik de minihakker niet wanneer de messen beschadigd zijn.
- Gebruik alleen de meegeleverde originele accessoires.
- Hak geen harde ingrediënten of zaden fijn en verwijder eventueel aanwezige stengels of stelen voor het malen uit de ingrediënten. Verwijder bij het hakken van vlees vooraf eventueel aanwezige botten en pezen.
- Bedien de minihakker in geen geval zonder ingrediënten omdat de motor dan oververhit kan raken.

- Bedien de minihakker
 - met het mesinzetstuk maximaal 30 seconden en met
 - opzetstuk om op te schuimen maximaal 2 minuten aan één stuk door.
 - Laat de minihakker daarna ongeveer
 - 1 minuut afkoelen tot kamertemperatuur.
- Raadpleeg het hoofdstuk “Overzicht verwerkingstijden” voor informatie over de verwerkingstijd en -fase.
- Wijs ook andere gebruikers op de gevaren.

OPMERKING!

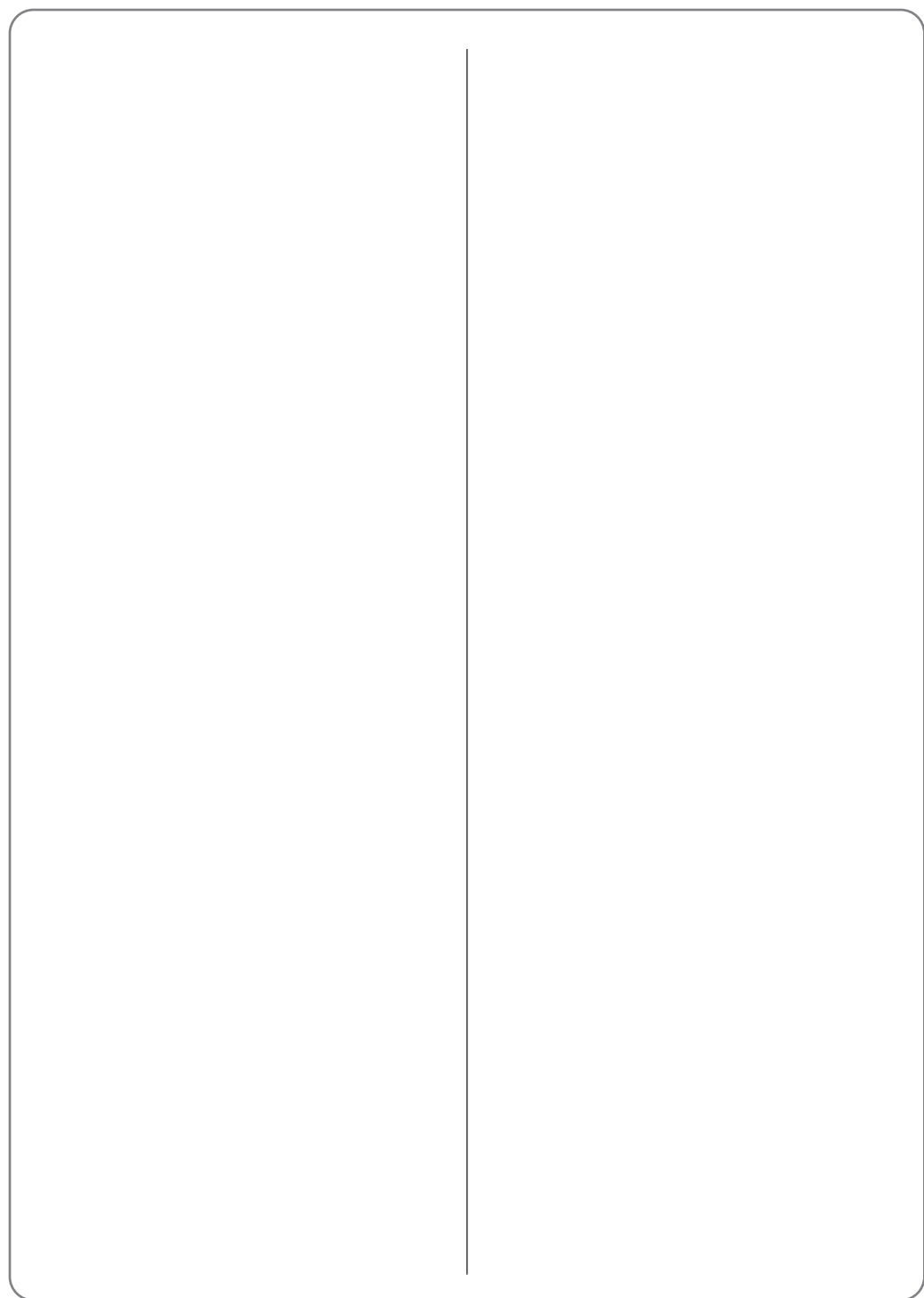
Gevaar voor schade!

Onjuist omgaan met de minihakker kan leiden tot beschadigingen.

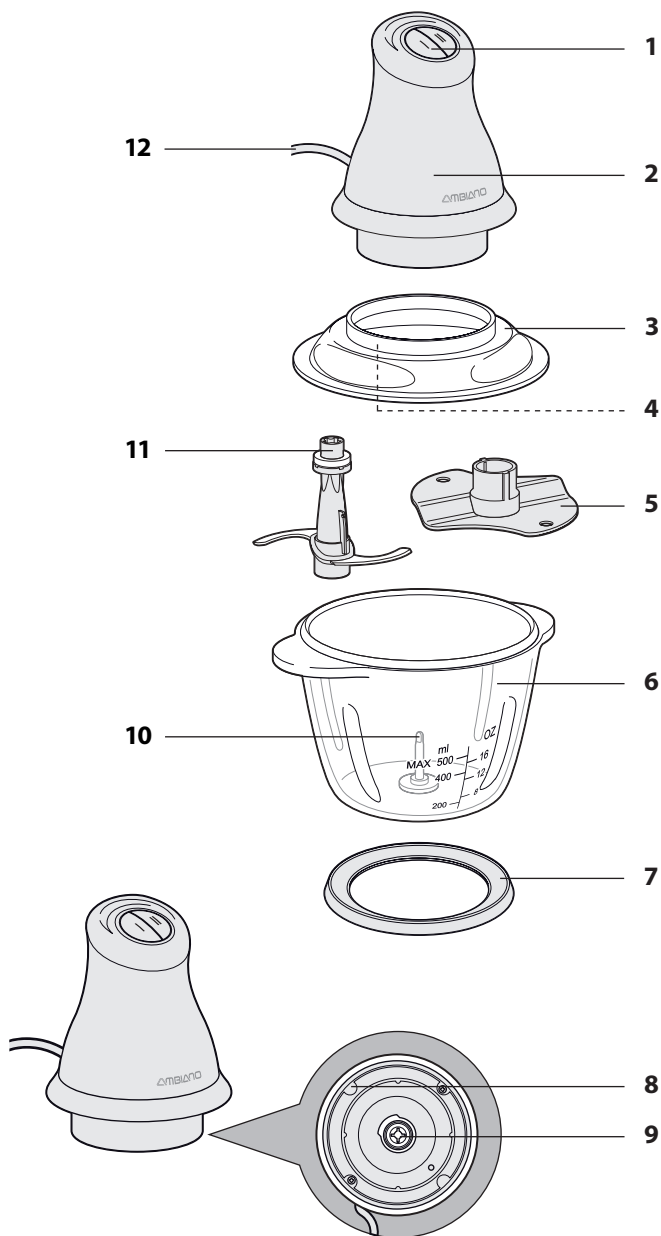
- Gebruik de minihakker niet meer als er onderdelen van de minihakker gebarsten, gebroken of vervormd zijn. Vervang beschadigde componenten alleen door passende originele reserveonderdelen.

Levering

- Minihakker met toebehoren
- Gebruiksaanwijzing
- Garantiekaart



Onderdelen en bedieningselementen



- 1 Aan-uitschakelaar, in tweeën gedeeld:
vermogensniveau I werkt met een lager toerental en wordt gebruikt om grof te hakken en slagroom.
vermogensniveau II werkt met een hoger toerental en wordt gebruikt om fijn te hakken.
- 2 Motor
- 3 Opzetstuk voor kom
- 4 Geleidingslip (2 x)
- 5 Opzetstuk om op te schuimen
- 6 Kom
- 7 Antislipbasis
- 8 Uitsparing (2 x)
- 9 Getande as
- 10 Stokje voor opschuim- en mesinzetstuk
- 11 Mesinzetstuk
- 12 Voedingskabel met netstekker

Voor het eerste gebruik

Uitpakken en controleren

1. Neem de minihakker uit de verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal zorgvuldig.
2. Controleer of de levering compleet is. Zie hoofdstuk "Inhoud van de levering".
3. Controleer of de minihakker of de afzonderlijke delen beschadigingen vertonen.
Als dit het geval is, gebruikt u de minihakker niet. Wend u tot de fabrikant via het serviceadres op de garantiekaart.

Mesinzetstuk en opzetstuk om op te schuimen scheiden

WAARSCHUWING!

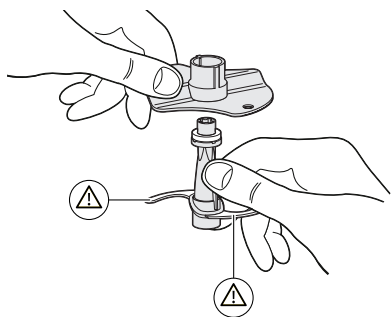
Risico op letsel!

Onjuiste omgang met de minihakker en de afzonderlijke onderdelen van het apparaat kan leiden tot ernstige verwondingen omdat de messen zeer scherp zijn.

- Ga bij het scheiden van het mesinzetstuk en het opzetstuk om op te schuimen te werk zoals hierna beschreven.

Bij levering worden het mesinzetstuk en het opzetstuk om op te schuimen in elkaar geschoven. Afhankelijk van de functie en bijvoorbeeld ook bij het reinigen moet u deze twee componenten scheiden.

1. Neem het mesinzetstuk **11** en het opschuiminzetstuk **5**, die in elkaar geschoven zijn, en draai ze met de messen naar boven.
2. Ontgrendel de vergrendeling door het mesinzetstuk een klein stukje omhoog te duwen op de plastic as. Houd daarbij het opschuiminzetstuk bij voorkeur vast aan de kant die van de messen af wijst.
3. Draai het mesinzetstuk en het opschuiminzetstuk weer met de messen naar beneden en plaats beide delen op een geschikt oppervlak (bijv. een werkblad).



4. Trek het opschuiminzetstuk omhoog, weg van het mesinzetstuk.



- Ga bij de montage in omgekeerde volgorde te werk.
- Het mesinzetstuk past slechts in één positie in het opzetstuk om op te schuimen. Beide componenten moeten hoorbaar en merkbaar in elkaar klikken.

Voor het eerste gebruik reinigen

1. Verwijder het verpakkingsmateriaal en alle beschermfolies.
2. Reinig voor het eerste gebruik alle delen van de minihakker zoals in het hoofdstuk "Reinigen" is beschreven.

Bediening

⚠ WAARSCHUWING!

Risico op letsel!

Onjuist omgaan met de minihakker en de afzonderlijke onderdelen van het apparaat kan leiden tot ernstige letsels.

- Schakel de minihakker altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact bij het monteren of demonteren van de minihakker.
- Raak de messen niet aan met blote handen. De messen zijn zeer scherp.
- Verwijder het deksel pas wanneer het mesinzetstuk niet meer draait.
- Verplaats de minihakker niet zolang deze in gebruik is.
- Zorg ervoor dat handen, haar, kleding, sieraden of andere voorwerpen niet in de minihakker of het kom van glas terechtkomen tijdens het mixen.

Minihakker voorbereiden

OPMERKING!

Gevaar voor schade!

Als u de minihakker onjuist instelt, kan er schade ontstaan.

- Als u de minihakker onjuist instelt, kan er schade ontstaan.

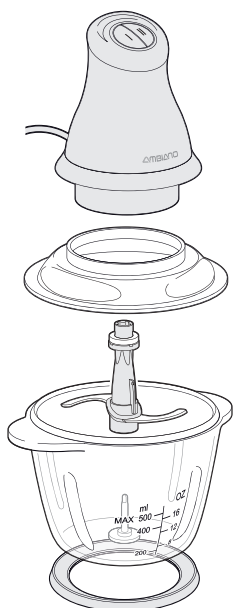
- Plaats de minihakker op een vlak, droog en slipvrij werkoppervlak.
- Zet de minihakker niet op de rand of aan de zijkant van het werkoppervlak.
- Zet de minihakker nooit op of in de buurt van hete oppervlakken (bijv. kookplaten, verwarmingsbuizen enz.).



- De minihakker beschikt over een veiligheidsvoorziening. De minihakker werkt alleen als deze correct is gemonteerd.
- Afhankelijk van welk inzetstuk u gebruikt, raadpleegt u ook het hoofdstuk "Ingrediënten hakken" of "Slagroom opkloppen".

Opstellen en vullen

1. Plaats de antislipbasis **8** op een vlak, droog en slipvrij werkoppervlak.



2. Plaats het kom **6** op de antislipbasis.
3. Plaats naargelang de functie het mesinzetstuk **11** afzonderlijk of met het opgestoken opzetstuk om op te schuimen **5** op het stokje **11** in het kom.



Het opzetstuk om op te schuimen kan alleen samen met het mesinzetstuk worden gebruikt.

4. Doe de ingrediënten in het kom.

Neem de MAX-markering van het kom en de instructies in de hoofdstukken "Ingrediënten hakken" of "Slagroom opkloppen" in acht.

De maximale vulcapaciteit bedraagt 500 ml.

Opzetstuk voor het kom opzetten

- » Plaats het opzetstuk **3** op het kom **6**.

Zorg ervoor dat het gebruikte inzetstuk in het midden van de opening van het deksel zit.

Motor opzetten

1. Plaats de motor **2** op het opzetstuk **3**.
2. Vergrendel de motor aan het deksel door de motor lichtjes te draaien zodat de geleidingslippen **4** en de uitsparingen **8** in elkaar grijpen zodat de motor precies passend en in elkaar grijpend op het deksel past. Tegelijkertijd dient de getande as **9** op het gebruikte inzetstuk te zitten. De motor moet hoorbaar en voelbaar vastklikken.

Minihakker aansluiten

1. Sluit de minihakker aan op een goed toegankelijk stopcontact.
2. Verwerk de ingrediënten.
Zie hiervoor het hoofdstuk "Ingrediënten hakken" of "Slagroom opkloppen".

Ingrediënten hakken



- Snijd de ingrediënten in kleine stukjes voordat u ze in het kom doet.
- Gebruik geen harde ingrediënten want die kunnen het mesinzetstuk beschadigen.
- Probeer geen ijs te vergruizen met de inihakker om zogenaamd "crushed ice" te maken.

Met het mesinzetstuk **11** kunt u fruit, groenten, kruiden of iets dergelijks hakken. Zie ook het hoofdstuk "Minihakker voorbereiden" als u de minihakker met mesinzetstuk gebruikt.

1. Sluit de minihakker aan op een goed toegankelijk stopcontact.
2. Selecteer via de aan-uitschakelaar **1** het passende vermogensniveau: **I** of **II**.
 - Vermogensniveau **I** werkt met een kleiner vermogen en dient om grof te hakken.
 - Vermogensniveau **II** werkt met een hoger vermogen en dient om fijn te hakken en slagroom.

Druk maximaal 30 seconden op de betreffende knop om de ingrediënten te hakken. Laat vervolgens de motor **2** kort afkoelen.



Zie voor meer informatie het hoofdstuk "Overzicht verwerkingstijden".

3. Herhaal stap **2** als de ingrediënten nog niet voldoende klein gehakt zijn.
4. Trek de stekker uit het stopcontact.
5. Verwijder de motor en het opzetstuk **3**.
6. Trek het mesinzetstuk **11** uit het kom **6**.
7. Neem de ingrediënten uit het kom.

Slagroom opkloppen

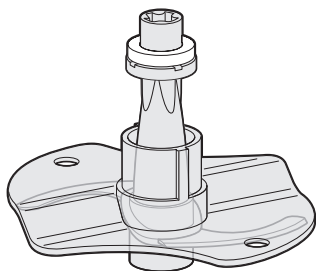


- Neem het hoofdstuk “Mesinzetstuk en opzetstuk om op te schuimen scheiden” in acht.
- Het opzetstuk om op te schuimen is niet zo goed geschikt om alleen eiwit op te kloppen.

In combinatie met het mesinzetstuk kunt u in één keer maximaal 200 ml slagroom opkloppen (max. 500 ml).

Daarvoor dient de slagroom voor het opkloppen goed gekoeld te zijn (ongeveer 8 °C, koelkasttemperatuur).

Inzetstukken voorbereiden



- » Bereid het gecombineerde inzetstuk bestaande uit mesinzetstuk **12** en opzetstuk om op te schuimen **5** voor en plaats deze.

Plaats hiervoor het opzetstuk om op te schuimen zo op het mesinzetstuk dat het opzetstuk om op te schuimen op beide messen ligt en op zijn plaats is geklikt (zoals geleverd).

Slagroom opkloppen



Zie ook het hoofdstuk “Minihakker voorbereiden”.

1. Sluit de minihakker aan op een goed toegankelijk stopcontact.
2. Klop de slagroom op met de toets voor vermogensniveau **I**.
 - Houd de toets ongeveer 40 seconden ingedrukt om 200 ml slagroom op te kloppen.
 - Laat de motor **2** daarna afkoelen.
3. Herhaal stap 2 als de slagroom nog niet voldoende is opgeklopt.
4. Trek de stekker uit het stopcontact.
5. Verwijder de motor en het opzetstuk **3**.
6. Trek het opzetstuk om op te schuimen **5** en het mesinzetstuk **11** uit het kom **6**.
7. Haal met een lepel de slagroom uit het kom.

Overzicht verwerkingstijden

De hierna volgende tijden en hoeveelheden zijn richtwaarden en kunnen variëren afhankelijk van de conditie en de versheid van het te verwerken voedsel.

Levensmiddel	Hoeveelheid	Verwerkingstijd	Stand
Amandelen	200 g	Grof: 1 x 10 sec. Prima: 3 x 10 sec. (incl. pauze)	II
Knoflookteentjes	50 g	Pulsbediening: 10 x 1 sec.	II
Uien, grof (in vieren gedeeld, ongeveer 10 g)	150 g	Pulsbediening: 4 x 1 sec. Pauze Pulsbediening: 4 x 1 sec.	II
Uien, prima (in vieren gedeeld, ongeveer 10 g)	150 g	Pulsbediening: 5 x 1 sec. Pauze Pulsbediening: 5 x 1 sec.	II
in blokjes gesneden vlees (ca. 2 x 2 cm)	250 g	6 x 5 sec. (incl. pauze)	II
Kaasblokjes, bijv. Gouda (gekoeld, ca. 2 x 2 cm)	100 g	2 x 5 sec. (incl. pauze)	II
	200 g	2 x 5 sec. (incl. pauze)	II
Wortelen (stukjes van ongeveer 2 cm)	200 g	Grof: 1 x 5 sec. Prima: 2 x 5 sec. (incl. pauze)	I
Room	min. 200 ml	1 x 40 sec.	I



Pulsbediening betekent het zeer kort herhaaldelijk indrukken van de II- of I-knop.

Reinigen

WAARSCHUWING!

Gevaar voor kortsluiting en elektrische schok!

Oneigenlijk gebruik van de minihakker kan leiden tot een elektrische schok. Water dat in de behuizing is binnengedrongen kan een kortsluiting veroorzaken.

- Schakel de minihakker uit en trek de stekker uit het stopcontact voor u de minihakker schoonmaakt.
- Dompel de minihakker of de motor nooit onder in water of een andere vloeistof. Let er daarbij op dat er geen water in de behuizing terechtkomt.
- Gebruik geen stoomreiniger om schoon te maken.

WAARSCHUWING!

Risico op letsel!

Het mesinzetstuk van de minihakker is voorzien van scherpe messen. Onjuiste reiniging van het mesinzetstuk kan leiden tot letsels.

- Raak de messen niet aan met blote handen.
- Gedraag u zeer voorzichtig bij het reinigen van het mesinzetstuk.
- Ga bij de demontage van het mesinzetstuk en het opzetstuk om op te schuimen zo te werk als beschreven in het hoofdstuk "Mesinzetstuk en opzetstuk om op te schuimen scheiden".

OPMERKING!

Gevaar voor schade!

De minihakker kan beschadigd raken door een onjuiste reiniging.

- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, borstels met metalen of nylon borstelharen en geen scherpe of metalen reinigingsvoorwerpen zoals messen, harde spatels en dergelijke. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
- Zet de motor nooit in de vaatwasser. U zou daardoor de minihakker vernielen.

Het apparaat dient na elk gebruik te worden gereinigd.

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Laat de motor **2** volledig afkoelen.
3. Reinig de motor met een zachte, licht bevochtigde doek.

4. Reinig alle andere onderdelen in warm water met afwasmiddel en met een vochtige doek met afwasmiddel.
5. Spoel de gereinigde onderdelen af met schoon water.
6. Droog de afzonderlijke onderdelen grondig af met een theedoek.
7. Controleer of de verzegelingen goed vastzitten.

Bewaren

OPMERKING!

Gevaar voor schade!

De minihakker kan door onjuiste bewaring beschadigd raken.

- Laat de minihakker afkoelen voordat u deze opbergt.
- Bewaar de minihakker op een schone, droge en vorstvrije plaats.
- Bewaar de minihakker nooit zo dat hij in een gootsteen kan vallen.

1. Reinig de minihakker, zoals in het hoofdstuk „Reinigen“ is beschreven.
2. Bewaar de minihakker buiten bereik van kinderen.
3. Bewaar de minihakker indien mogelijk in de originele verpakking om deze te beschermen tegen stof en spatwater.
4. Wikkel het netsnoer niet rond het apparaat. Het netsnoer kan beschadigd raken. Gevaar voor elektrische schokken!

Storing en remedie

Fout	Mogelijke oorzaken / Remedie
Werkt niet.	Netstekker niet ingestoken. » Steek de netstekker in een stopcontact. Het apparaat is niet correct gemonteerd. De minihakker werkt alleen als deze correct is gemonteerd. » Plaats altijd eerst het deksel op het recipiënt en daarna pas de motor.
Het mesinzetstuk draait niet.	Het mesinzetstuk draait niet. De voedingsmiddelen die in het recipiënt zijn gedaan, zijn niet geschikt. 1. Schakel de minihakker uit en trek de netstekker uit. 2. Maak het recipiënt leeg.

Technische specificaties

Model:	GT-MC-10
Stroomvoorziening:	220-240 V~, 50/60 Hz
Macht:	500 W
Vermogen:	Inhoud: Vulcapaciteit max.: ca. 500 ml Capaciteit max.: ca. 1200 ml
Korte werkingstijd:	Mesinzetstuk max.: 30 seconden Opzetstuk om op te schuimen max.: 2 minuten Daarna laten afkoelen op kamertemperatuur (ca. 1 minuut).
Revisienummer:	2025_01

Omdat onze producten voortdurend verder ontwikkeld en verbeterd worden, zijn wijzigingen in het design en technische veranderingen mogelijk.

Deze gebruiksaanwijzing kan ook als pdf-bestand van onze homepage www.gt-support.de worden gedownload.

Conformiteitsverklaring



De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gewaarborgd. De volledige Conformiteitsverklaring vindt u op het internet op www.gt-support.de.

Afvoer

Verpakking afvoeren

Gooi de verpakking soort bij soort weg. Leg karton en kartonnen dozen bij het oud papier en breng folie naar de inzameling van herbruikbare materialen.

Artikel afvoeren

Voer het artikel af in overeenstemming met de in uw land geldende voorschriften.



Apparaten mogen niet in het normale huisvuil worden weggegooid! In overeenstemming met richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van de levensduur correct worden afgevoerd.

Daarbij worden de in het apparaat aanwezige waardevolle stoffen hergebruikt en wordt belasting van het milieu voorkomen.

Breng het oude apparaat naar een inzamelpunt voor elektronisch afval of een hergebruikcentrum.

Gooi ook de verpakkingsmaterialen weg op milieuvriendelijke wijze door ze soort bij soort in de daarvoor bestemde inzamelcontainers te gooien.

Neem voor meer informatie contact op met uw plaatselijke afvalverwijderingsbedrijf of uw gemeentebestuur

Garantiekaart

(vanaf de aankoopdatum
(houd aankoopbewijs))

Artikel: Minihakker GT-MC-10 (3009411)

Handelaar

Verkocht door ALDI-filiaal:
Straat:
Postcode/plaats:

Koper

Naam van de koper:	
Straat:	
Postcode/plaats:	
E-mail: (Voor statusmeldingen in verband met reparatie)	Handtekening:

Garantievoorwaarden

Het door u gekochte product werd met de grootste zorg en onder voortdurende productiebewaking gefabriceerd. De garantietermijn bedraagt 3 jaar en begint op de dag van aankoop.

1. Mocht het apparaat ondanks zorgvuldige vervaardigingen controleprocedures eens uitvallen, dan neemt u contact op met ons servicecenter.
2. Richt u voor alle vragen om nadere inlichtingen en bestellingen van vervangen onderdelen telefonisch tot ons servicecenter.
3. We bieden garantie overeenkomstig de wettelijke/landspecifieke bepalingen (bewijs door rekening). Beschadigingen die op natuurlijke slijtage, overbelasting of onjuiste behandeling zijn terug te voeren, blijven van de garantie uitgesloten.

Neem in geval van een klacht vooraf telefonisch contact op met de service-hotline: +32 (0) 3 707 14 49

Daar zal men u graag omtrent de verdere procedure informeren.

Zend uw artikel NIET ongevraagd in!

Bewaar de kassabon als bewijs voor de aankoop.

Deze garantie geldt niet in geval van beschadigingen, die door ongevallen, onjuist gebruik en/of overmacht zijn ontstaan.

In geval van garantie Wendt u zich tot onze service-hotline:



Globaltronics Service Center
c/o tehnikhall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 Meer, BELGIË

De garantieclaim vervalt als blijkt dat onbevoegden op de een of andere wijze ingrepen aan dit apparaat hebben uitgevoerd. Mocht het apparaat naar ons serviceadres worden gestuurd, dan moet u erop letten dat dit gebeurt in een geschikte verpakking. Wij zijn niet verantwoordelijk voor schade tijdens het transport.



Globaltronics Service Center
c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33
2321 Meer
BELGIEN/BELGIQUE/BELGIË
gt-support@teknihall.be

Vertrieben durch: (keine Serviceadresse!)

Fabriqué pour : (Ce n'est pas l'adresse du SAV !)

Verkocht door: (Geen serviceadres!)

Globaltronics GmbH & Co. KG

Bei den Mühren 5

20457 Hamburg/Hambourg/Hamburg, Deutschland/Allemagne/Duitsland

info@globaltronics.com