



freegreen[®]
GERMANY

D **100%ige Zufriedenheitsgarantie:** Wenn Du aus irgendeinem Grund nicht zu 100% zufrieden bist, kontaktiere uns bitte unter unserer kostenlosen Hotline: 0800 777 080 77 oder unter kundenservice@freegreen.de.

GB **100% satisfaction guarantee:** If for any reason you are not 100% satisfied, please contact us at support@freegreen.de.

GARANTIE

Für dieses Produkt gewähren wir Verbrauchern ab dem Datum des Kaufs eine fünfjährige Herstellergarantie in Bezug auf Material- und Produktionsschäden. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf den bestimmungsgemäßen Gebrauch im Privathaushalt. Beschädigungen bei gewerblicher Nutzung sind nicht umfasst. Die Garantie gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland. Das gesetzliche Gewährleistungsrecht (Mängelhaftung) gemäß §427 ff. BGB wird durch die Garantie nicht eingeschränkt.

Kommt es während der Garantiezeit zu Mängeln am Produkt, muss dies innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Im berechtigten Garantiefall tauschen wir das mangelhafte Gerät durch ein neues aus. Der Garantieanspruch erstreckt sich ausschließlich auf diesen Anspruch. Weitergehende Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen.

Es wird keine Garantie für Beschädigungen übernommen, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer oder missbräuchlicher Verwendung oder normaler Abnutzung des Gerätes beruhen. Ferner sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn die Mängel die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinträchtigen. Hierzu zählen insbesondere Schnitt- und Kratzspuren von rein optischer Natur. Darüber hinaus werden bei Durchführung nicht sachgemäßer Reparaturen keine Garantieleistungen erbracht.

freegreen[®]
GERMANY

Garantieverlängerung unter
www.freegreen.de/garantie



 **freegreen**[®]
GERMANY

D GEMÜSESCHNEIDER

GB MULTI-CHOPPER

GEBRAUCHSANWEISUNG & SICHERHEITSHINWEISE



D Hergestellt für: freegreen GmbH
Vertrieb: Tobias Lallinger
Hauptstrasse 7
94571 Schauffling
0800 777 080 77
info@freegreen.de
www.freegreen.de

GB Produced for: freegreen GmbH
Sales: Tobias Lallinger
Hauptstrasse 7
94571 Schauffling
0800 777 080 77
info@freegreen.de
www.freegreen.de

D GEMÜSESCHNEIDER

GEBRAUCHSANWEISUNG & SICHERHEITSHINWEISE

EINLEITUNG

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen freegreen-Obst- & Gemüseschneiders!

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit und Gebrauch. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produktes mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

BESTIMMUNGSGEMÄÑE VERWENDUNG

Dieses fantastische Produkt ist vielseitig, schnell und einfach in der Bedienung und zerkleinert spielend Kräuter wie Petersilie, Basilikum oder Koriander sowie Obst & Gemüse wie Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, Rote Bete, Äpfel & auch Nüsse/Samen und vieles mehr. Der Artikel ist nicht geeignet für sehr harte Nahrungsmittel wie z.B. Knochen oder Hartmais. Diese können die Klingen und den Behälter beschädigen. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Artikels gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Bereichen bestimmt. Für aus bestimmungswidriger Verwendung, unsachgemäßen Gebrauchs oder Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern nur für die Zubereitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen. Bei Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG vor Erstickungsgefahr! Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.

Gefahr für Kinder! Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie Kinder von diesem Artikel fern. Halten Sie Kinder vom Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr.

Verletzungsgefahr! Das Produkt darf von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw. Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie beaufsichtigt werden und Anweisungen zur sicheren Nutzung des Produktes erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. ACHTUNG: Die hochwertigen Klingen sind extrem scharf. Gehen Sie vorsichtig mit dem Produkt um!

WARNUNG vor Verletzungen! Die Klingen sind extrem scharf. Handhaben Sie sie vorsichtig, besonders beim Reinigen. Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

ACHTUNG! Führen Sie keine eigenständigen Reparaturen am Gerät durch. Lassen Sie Reparaturen stets von einer qualifizierten Fachkraft durchführen. Bei eigenständiger Reparatur des Gerätes erlischt jegliche Gewährleistungs- und Haftungsansprüche. Benutzen Sie den Artikel nicht, wenn er beschädigt ist.

VORSICHT! Sachschäden! Ziehen Sie nicht mit Gewalt! Sollte das Gerät einmal haken, öffnen Sie den Behälter und lösen das Schneidgut vorsichtig. Achten Sie darauf, dass die Stücke nicht größer sind als die Klingenlängen.

- Verarbeiten Sie ausschließlich geeignete Lebensmittel. Andere Materialien können die Klingen beschädigen.
- Das Geräte nicht für sehr harte Lebensmittel wie Fleisch mit Knochen oder gefrorene Zutaten verwenden. Die Klingen können dadurch unwiederbringlich beschädigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen. Reinigen Sie alle Teile mit klarem, warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel.
- Benutzen Sie den Artikel nicht, wenn er beschädigt ist.

- Setzen Sie den Artikel keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder langanhaltender Feuchtigkeit aus. Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäÑe Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

MONTAGE- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Warnung vor Verletzungen! **ACHTUNG:** Die hochwertigen Klingen sind extrem scharf. Handhaben Sie sie vorsichtig.

- Entnehmen Sie das Produkt aus dem Karton und prüfen Sie es auf äußerliche Schäden. Erkennen Sie Schäden, dann benutzen Sie das Produkt nicht.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und vergewissern sich, dass der gesamte Lieferumfang enthalten ist.



GEFAHR – Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackung spielen. Es besteht Lebensgefahr durch Erstickung.

BEDIENUNG

Reinigen Sie alle Teile vor der ersten Verwendung mit warmem Seifenwasser und trocknen Sie die Teile ab.

1. Stellen Sie den Schneideinsatz [3] in die Mitte des Behälters [4]. Achten Sie darauf, dass er auf dem Fixierstift am Boden des Behälters liegt. Der Schneideinsatz kann bei Bedarf gegen den Mixer-Einsatz [5] ausgetauscht werden.
2. Waschen, putzen und schneiden Sie die Zutaten in grobe Stücke (Klingenlänge) und legen Sie diese in den Behälter. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, füllen Sie den Behälter zur Hälfte.
3. Zentrieren Sie den Fixierstift in der Mitte des Deckels [1] im Schneideinsatz und drehen den Deckel im Uhrzeigersinn bis der Deckel fest verschlossen auf dem Behälter sitzt. Stellen Sie sicher, dass der Deckel verschlossen ist.
4. Stellen Sie den Gemüseschneider auf eine stabile und trockene Arbeitsfläche. Halten Sie den Multischneider fest, indem Sie eine Hand auf den Deckel legen. Ziehen Sie in einer schnellen Bewegung mit der freien Hand an dem Zugmechanismus [2], bis das gewünschte Ergebnis erzielt wurde. HINWEIS: Blockiert der Schneideinsatz ist der Behälter zu stark gefüllt! Den Behälter möglichst nicht über die Hälfte seines Fassungsvermögens befüllen.
5. Bei Bedarf schütteln Sie den Gemüseschneider nach zwei oder dreimaligem Ziehen etwas, um die Zutaten zu vermischen. Stellen Sie ihn wieder auf die Arbeitsplatte und ziehen Sie solange, bis die gewünschte Zerkleinerungsstufe erreicht ist. Durch den transparenten Behälter können Sie den Feinheitsgrad beobachten.
6. Zum Öffnen drehen Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn und entfernen Sie vorsichtig den Schneideinsatz, bevor Sie den zerkleinerten Inhalt entnehmen.

REINIGUNG, PFLEGE UND AUFBEWAHRUNG

!! ACHTUNG: Reinigen Sie den Schneideinsatz sehr vorsichtig, da die hochwertigen Klingen extrem scharf sind!

Alle Teile sind spülmashinengeeignet! Um die Lebensdauer zu verlängern, empfehlen wir das Spülen per Hand!

- Reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch und sofort nach jedem Gebrauch in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Seien Sie vorsichtig mit den scharfen Klingen, um Schnittverletzungen während des Gebrauchs und der Reinigung zu vermeiden. Die Klingen sollten unbedingt so aufbewahrt werden, dass sie von Kindern nicht erreicht werden können.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie den Artikel wieder zusammensetzen und wegräumen.
- Um Verletzungen zu vermeiden, reinigen Sie den Schneideinsatz separat mit der Hand unter fließendem Wasser.
- Bewahren Sie den Gemüseschneider außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Hinweis: Lebensmittel mit intensiver Eigenfarbe wie z.B. Karotten können auf die Kunststoffteile abfärben. Dies ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion. Durch sofortiges Reinigen sind die Verfärbungen weitgehend zu beseitigen.