

# FW 10



**370224**

**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

- 1. Sicherheit ..... 2**
  - 1.1 Symbolerklärung ..... 2
  - 1.2 Sicherheitshinweise ..... 3
  - 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung ..... 8
  - 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung ..... 8
- 2. Allgemeines ..... 9**
  - 2.1 Haftung und Gewährleistung ..... 9
  - 2.2 Urheberschutz ..... 9
  - 2.3 Konformitätserklärung ..... 9
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung ..... 10**
  - 3.1 Transportinspektion ..... 10
  - 3.2 Verpackung ..... 10
  - 3.3 Lagerung ..... 10
- 4. Technische Daten ..... 11**
  - 4.1 Technische Angaben ..... 11
  - 4.2 Baugruppenübersicht ..... 12
- 5. Installation und Bedienung ..... 13**
  - 5.1 Installation ..... 13
  - 5.2 Bedienung ..... 14
- 6. Reinigung ..... 22**
- 7. Mögliche Funktionsstörungen ..... 24**
- 8. Entsorgung ..... 26**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



## Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

**Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.**



**WARNUNG!**

**Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.**



## VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



## HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

## 1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

### **Erstickungsgefahr!**

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



## **GEFAHR durch elektrischen Strom!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, **besteht Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.



## **WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht kippen.
- Während des Betriebes **niemals** Tücher, Servietten oder andere Gegenstände auf oder unter das Gerät legen, um Personen- oder Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag oder Hitze zu vermeiden.

- Das Gerät **niemals** unbeaufsichtigt arbeiten lassen. Drücken Sie immer zuerst die **Start-/Stop** Taste ►/■, um den Motor abzuschalten. Dann das Gerät über den **EIN-/AUS** Netzschalter auf der Rückseite ausschalten. Trennen Sie anschließend das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!). Warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät reinigen, an einen anderen Platz versetzen, Teile abbauen/anbauen. Fassen Sie immer auf beiden Seiten unter das Motorgehäuse, um das Gerät zu bewegen oder zu versetzen.
- Wenden Sie **niemals** Gewalt beim Zusammenbau des Gerätes an, alle Zubehörteile lassen sich leicht zusammensetzen. Sollte es nicht der Fall sein, sind diese eventuell beschädigt oder falsch zusammengebaut. Das Gerät erst nach vollständigem und richtigem Zusammenbau in Betrieb nehmen. Lesen Sie die Anweisungen zum Zusammenbau im Abschnitt **5.3 „Bedienung“**.
- Den Motor des Gerätes **niemals länger als 3 Minuten** durchgehend arbeiten lassen. Schalten Sie das Gerät zwischen den Arbeitsgängen für ca. 15 Minuten aus, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- **Niemals** scharfe oder harte Gegenstände (z. B. Messer, Gabeln, etc.) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden. Benutzen Sie immer nur den mitgelieferten Stopfer, um die zu verarbeitende Lebensmittel in den Einfüllschacht des Schneckengehäuses zu schieben.
- Bewegliche Teile des Gerätes können Verletzungen der Bedienperson verursachen. Greifen Sie niemals in den Einfüllschacht und stecken Sie keine Gegenstände in den Auswurf des Schneckengehäuses, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Halten Sie **niemals** Haare, Kleidungsstücke, Küchenutensilien in den Einfüllschacht des Gerätes. Vergewissern Sie sich immer vor dem Einschalten des Gerätes, dass sich keine Fremdkörper im Einfüllschacht des Gerätes befinden.
- Halten Sie **niemals** Ihr Gesicht über dem Einfüllschacht des Gerätes, wenn der Motor läuft. Sollten Sie beim Vorbereiten Knochenreste, harte Zutaten (Kerne, Stiele, etc.) übersehen haben, können bei der Verarbeitung Splitter herauspringen und Verletzungen verursachen.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich immer sauber und trocken. Wischen Sie überlaufene Flüssigkeiten von der Arbeitsfläche sofort ab.
- **Niemals** das Gerät oder eines der Zubehöerteile in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- **Niemals** Lebensmittelreste auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach der Benutzung laut Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.



## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei bestimmungswidriger Verwendung haftet der Betreiber.

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

**Der Fleischwolf ist zum Zerkleinern und Mischen von geeigneten Lebensmitteln (Fleisch, Gemüse), Stopfen von Würsten, Herstellen von Spritzgebäck und Kebbe bestimmt.**

## 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Jede andere Verwendung außer der unter **1.3 „Bestimmungsgemäße Verwendung“** genannt, gilt als bestimmungswidrig und ist untersagt.

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu schweren Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Anleitung beschrieben sind. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.

## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



**VORSICHT!**

**Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!**

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 2.2 Urheberschutz

Die Gebrauchsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



**HINWEIS!**

**Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.**

### 2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

## 3. Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



**Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.**

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### 3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

## 4. Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung</b>	<b>Fleischwolf FW10</b>
Artikel-Nr.:	<b>370224</b>
Ausführung:	Gehäuse: Kunststoff, Einfüllschacht: Edelstahl
Anschlusswert:	0,85 kW / 230 V / 50-60 Hz
Abmessungen:	B 350 x T 205 x H 340 mm
Lochscheiben:	Ø 62 mm
Maximale Leistung:	10 kg/h
Gewicht:	4,95 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

### Zubehör

Im Lieferumfang des Gerätes finden Sie folgendes Zubehör:

**1 Edelstahlkreuzmesser, 4-flügelig**

**3 Lochscheiben aus Edelstahl: 3 mm, 4,8 mm und 8 mm**

→ zum Zerkleinern und Mischen von Zutaten

**1 Wurstfüllhorn**

→ zum Stopfen von Wurst

**1 Kebbevorsatz**

→ zum Herstellen von Fleischtaschen/Kebbe

**1 Spritzgebäckvorsatz**

→ zum Herstellen von Spritzgebäck

**1 Stopfer**

→ zum Schieben und Drücken von Zutaten in den Einfüllschacht

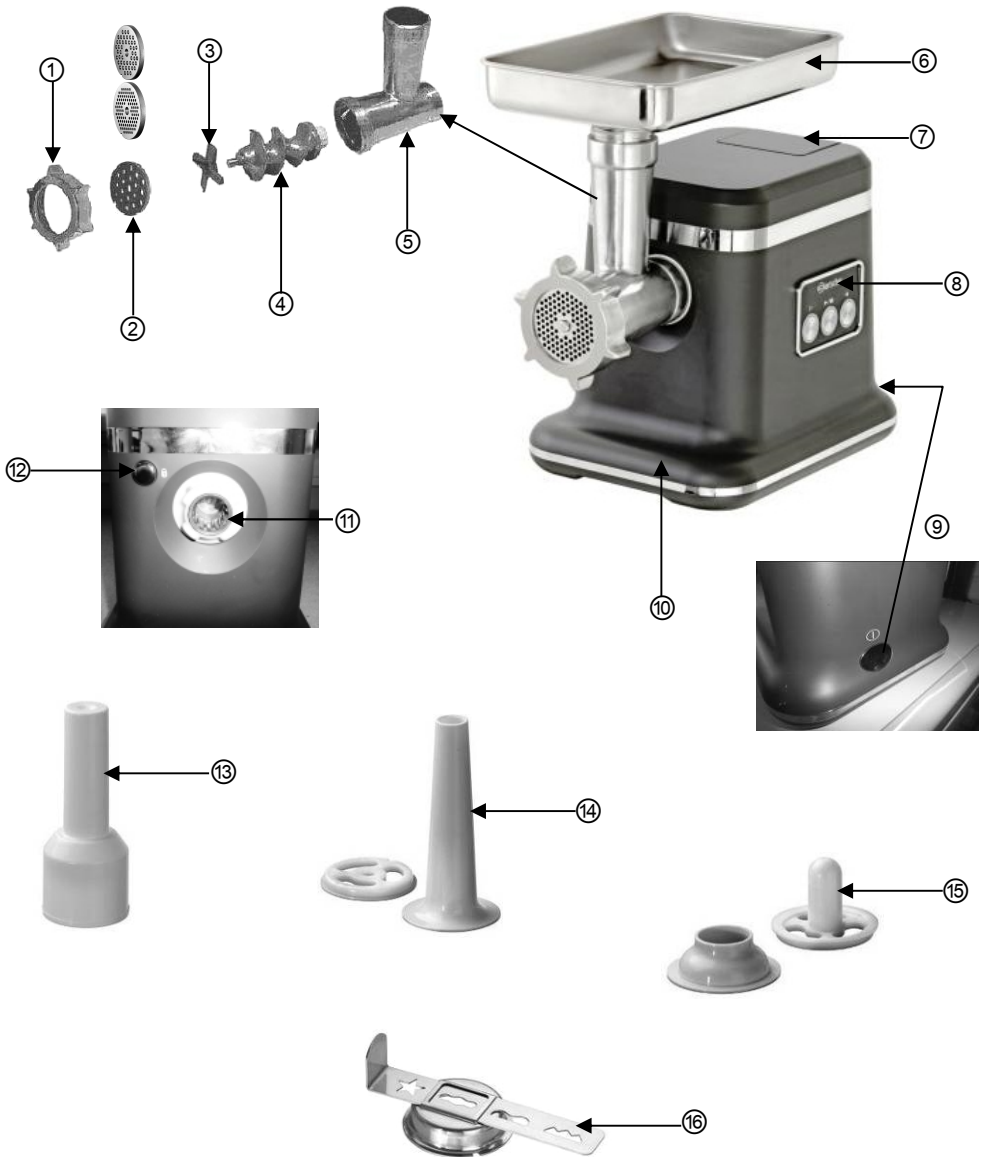


**ACHTUNG!**

Verwenden Sie immer nur einen zusammengehörigen Satz von Werkzeugen entsprechend den zu verarbeitenden Lebensmitteln.

Befolgen Sie die Anweisungen in den unten stehenden Abschnitten.

## 4.2 Baugruppenübersicht



- |                                          |                                |
|------------------------------------------|--------------------------------|
| ① Verschlussmutter                       | ⑨ <b>EIN-/AUS</b> Netzschalter |
| ② Lochscheiben (grob, mittel, fein)      | ⑩ Gehäuse                      |
| ③ Kreuzmesser                            | ⑪ Motorantrieb                 |
| ④ Schneckenwelle                         | ⑫ Entriegelungstaste           |
| ⑤ Schneckengehäuse                       | ⑬ Stopfer                      |
| ⑥ Tablett                                | ⑭ Wurstfüllhorn                |
| ⑦ Fach zur Aufbewahrung der Lochscheiben | ⑮ Kebbevorsatz                 |
| ⑧ Bedienblende                           | ⑯ Spritzgebäckvorsatz          |

## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 Installation

#### Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus, entfernen und entsorgen Sie umweltgerecht sämtliches Verpackungsmaterial.



**VORSICHT!**

**Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.**

- Die Aufstellfläche muss eben, trocken, feuchtigkeitsbeständig, gut zugänglich und ausreichend groß sein.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf die Tischkante, es könnte kippen oder herunterfallen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Verdecken Sie niemals die Lüftungsöffnungen. Sorgen Sie für ausreichende Luftzirkulation um das Gerät.
- Halten Sie einen Mindestabstand rechts, links und hinten von 10 cm, sowie 50 cm oben und vor dem Gerät ein, um ungehindert arbeiten zu können.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der Netzstecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell von der Stromversorgung getrennt werden kann.

## Anschließen



### **GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!**

**Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!  
Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Schließen Sie das Gerät nur direkt an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an; verwenden Sie keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

## 5.2 Bedienung

### Vor dem ersten Gebrauch

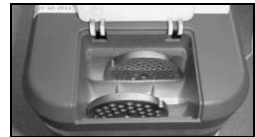
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Bau- und Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.

**Hinweis:** Der Stopfer ist hohl, einige Zubehörteile (Wurstfüllhorn, Kebbevorsatz und Trennscheibe) sind im Inneren des Stopfers verstaut.

Öffnen Sie den Deckel des Stopfers und nehmen Sie das Zubehör heraus.



**Hinweis:** Das im hinteren Bereich des Gerätegehäuses integrierte Fach ist zur Aufbewahrung der Lochscheiben bestimmt. Entnehmen Sie die Lochscheiben nach Ihrem Bedarf.



### **HINWEIS!**

**Um die Zubehörteile immer griffbereit zu haben, verstauen Sie diese während der Nutzungspause im Stopfer und Fach zur Aufbewahrung der Lochscheiben.**

- Reinigen Sie das Gerät und Zubehör gründlich vor dem ersten Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
- Wählen Sie für die zu verarbeitenden Lebensmittel das geeignete Zubehör und setzen dieses zusammen.

## Bedienblende

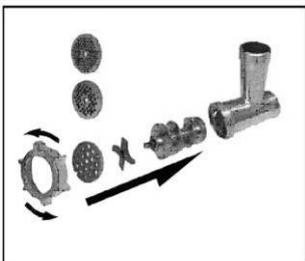


## Tastenfunktionen

<b>Auswahltaste Geschwindigkeit</b>	mit dieser Taste kann die Geschwindigkeit des Motors geändert werden: 1-mal drücken – langsamer Motorlauf
<b>START/STOPP Taste</b>	mit dieser Taste wird die Verarbeitung der Lebensmittel im Fleischwolf gestartet oder der Vorgang beendet/abgebrochen
<b>Rücklauftaste</b>	dient nur dazu, eventuell im Schneckengehäuse festsitzende Lebensmittel durch eine kurze Rückwärtsbewegung zu lösen

## Zerkleinern und Mischen

- Wählen Sie die Lochscheibe zum Zerkleinern nach der Beschaffenheit der Lebensmittel:
  - die **grobe Lochscheibe** für feste Zutaten und grobe Wurstfüllung;
  - die **mittlere Lochscheibe** für weiche Zutaten;
  - für feine Verarbeitung (z. B. Fleischtaschen/ Kebbe) die **feine Lochscheibe**.



- Legen Sie die Schneckenwelle mit der Kunststoffdichtung zuerst in das Schneckengehäuse. Legen Sie das Kreuzmesser so auf die Schneckenwelle, dass die Klingen oben sind.



### WARNUNG!

**Das Kreuzmesser ist sehr scharf, seien Sie beim Zusammensetzen sehr vorsichtig!**

Legen Sie dann die gewählte Lochscheibe (**immer nur eine Lochscheibe verwenden!**) auf die Schneckenwelle. Stellen Sie sicher, dass die Kerbe der Lochscheibe mit dem Stift des Schneckengehäuses übereinstimmt. Befestigen Sie die Verschlussmutter am Schneckengehäuse.





2. Befestigen Sie das Schneckengehäuse am Motorantrieb, indem Sie dieses gegen den Uhrzeigersinn drehen bis ein „click“ Geräusch zu hören ist. Setzen Sie das Tablett auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses. Jetzt ist das Gerät zum Zerkleinern von Lebensmitteln bereit.

3. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen. Entfernen Sie Knochen, Stücke von Knorpel und Sehnen so viel wie möglich.

**Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch!**



4. Legen Sie das vorbereitete Fleisch auf das Tablett.

5. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose und schalten es ein (zuerst **EIN-/AUS** Netzschalter, dann **START-/STOPP** Taste ▶/■ drücken). Wählen Sie bei Bedarf einen langsameren Motorlauf (Taste ▷ auf der Bedienblende 1-mal drücken).

6. Sobald der Motor läuft, schieben Sie die Fleischstücke nach und nach in den Einfüllschacht. **Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer, um vorsichtig das Fleisch in den Einfüllschacht des Schneckengehäuses zu drücken.**

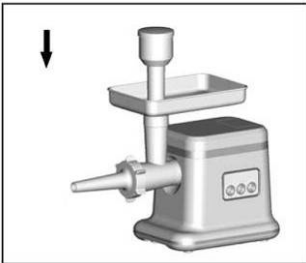
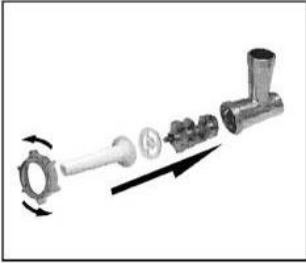






7. Schalten Sie nach der Verarbeitung das Gerät aus (**START-/STOPP** Taste ▶/■ und **EIN-/AUS** Netzschalter drücken). Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

**Hinweis:** Für Tatar, Hackfleisch das Fleisch mit der mittleren Lochscheibe zweimal durch den Fleischwolf verarbeiten.

## Wurst stopfen

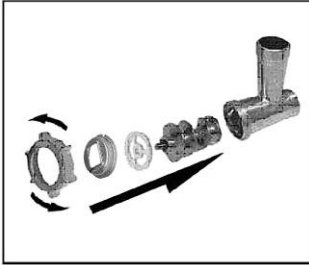
1. Zerkleinern Sie das Fleisch wie unter „**Zerkleinern und Mischen**“ beschrieben.
2. Drücken Sie nach der Verarbeitung zuerst die **START-/STOPP** Taste ▶/■, um den Motor auszuschalten. Schalten Sie dann über den **EIN-/AUS** Netzschalter das Gerät aus und trennen es von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).
3. Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen das Schneckengehäuse vom Gerät ab, indem Sie dieses im Uhrzeigersinn drehen. Lösen Sie die Verschlussmutter. Nehmen Sie die Lochscheibe und das Kreuzmesser aus dem Schneckengehäuse.



4. Legen Sie die Trennscheibe so auf, dass die Kerbe der Trennscheibe mit dem Stift am Schneckengehäuse übereinstimmt. Legen Sie das Wurstfüllhorn auf und schrauben es mit der Verschlussmutter am Schneckengehäuse fest.
5. Befestigen Sie den zusammengebauten Vorsatz am Motorantrieb, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen bis ein „click“ Geräusch zu hören ist.
6. Setzen Sie das Tablett auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.
7. Legen Sie die Wursthaut für ca. 10 Minuten in lauwarmes Wasser.
8. Bereiten Sie je nach Geschmack die Füllung für die Wurst vor und geben Sie diese dann auf das Tablett des Gerätes. Ziehen Sie die Wursthaut über das Wurstfüllhorn. Binden Sie das Ende zusammen.
9. Schalten Sie das Gerät über den **EIN-/AUS** Netzschalter ein und drücken Sie zum Starten die **START-/STOPP** Taste  . Wählen Sie bei Bedarf einen langsameren Motorlauf (Taste  auf der Bedienblende 1-mal drücken).
10. Schieben Sie mit Hilfe des Stopfers die Füllung langsam in den Einfüllschacht.
11. Drücken Sie die Füllung mit dem Stopfer in den Einfüllschacht des Schneckengehäuses. Die Wursthaut füllt sich automatisch mit der Füllung und gleitet vom Wurstfüllhorn.
12. Wenn die Wursthaut auf dem Wurstfüllhorn stecken bleibt, feuchten Sie diese mit etwas Wasser an, lockern diese und setzen den Vorgang fort.
13. Schalten Sie nach der Wurstherstellung das Gerät aus (**START-/STOPP** Taste   und **EIN-/ AUS** Netzschalter drücken). Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

## Spritzgebäck herstellen

1. Bereiten Sie den Teig für Spritzgebäck nach dem gewünschten Rezept vor. Legen Sie ihn vor der Verarbeitung für einige Zeit in den Kühlschrank.





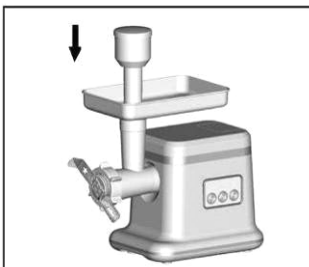
2. Bereiten Sie den Fleischwolf für die Herstellung von Spritzgebäck vor. Bauen Sie den Spritzgebäckvorsatz laut folgenden Anweisungen zusammen.
3. Legen Sie die Schneckenwelle mit der Kunststoffdichtung zuerst in das Schneckengehäuse.
4. Legen Sie die Trennscheibe so auf, dass die Kerbe der Trennscheibe mit dem Stift des Schneckengehäuses übereinstimmt. Legen Sie die Formblech-Fixierung auf und schrauben diese mit der Verschlussmutter am Schneckengehäuse fest.




5. Befestigen Sie den zusammengebauten Vorsatz am Motorantrieb, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen bis ein „click“ Geräusch zu hören ist.
6. Setzen Sie das Tablett auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.
7. Schieben Sie das Formblech durch die Vorrichtung der Formblech-Fixierung und wählen Sie die gewünschte Gebäckform.



8. Geben Sie den zubereiteten Teig auf das Tablett.
9. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an und schalten es über den **EIN-/AUS** Netzschalter ein. Drücken Sie zum Starten die **START-/STOPP** Taste . Wählen Sie bei Bedarf einen langsameren Motorlauf (Taste  auf der Bedienblende 1-mal drücken).
10. Drücken Sie mit Hilfe des Stopfers den Teig in den Einfüllschacht.



11. Nehmen Sie das Gebäck in gewünschter Länge vom Spritzgebäckvorsatz ab und legen es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
12. Schalten Sie nach der Teigverarbeitung das Gerät aus (**START-/STOPP** Taste  und **EIN-/AUS** Netzschalter drücken). Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).
13. Das Gebäck nach Ihrem Rezept backen.

## Fleischtaschen / Kebbe zubereiten

1. Bereiten Sie den Fleischwolf wie unter „**Zerkleinern und Mischen**“ beschrieben für die Fleischverarbeitung vor und verarbeiten Sie das Fleisch nach Rezept getrennt für die Füllung und die Außenhüllen ( Rezeptvorschlag unten) .

## Rezeptvorschlag

### Füllung für Kebbe

100 g	Hammelfleisch
1 1/2 EL	Olivenöl
1-2	fein geschnittene Zwiebeln
1/3 TL	Gewürze
1/2 TL	Salz
1 1/2 EL	Mehl

### Außenhülle für Kebbe

450 g	mageres Hammelfleisch
150-200 g	Mehl
1 TL	Gewürze
1 TL	geriebene Muskatnuss
1 Prise	Paprika- oder Chillipulver
1 Messerspitze	Pfeffer

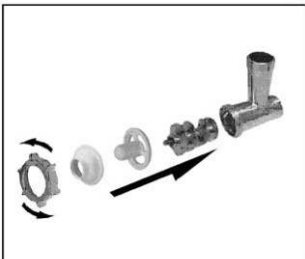
2. Verarbeiten Sie das Hammelfleisch für die Füllung 1- oder 2-mal im Fleischwolf wie unter „**Zerkleinern und Mischen**“ beschrieben. Rösten Sie die Zwiebeln an, bis diese leicht gebräunt sind. Vermengen Sie alle Zutaten für die Füllung.
3. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Außenhülle 3-mal hintereinander im Fleischwolf wie unter „**Zerkleinern und Mischen**“ beschrieben (zuerst mit der mittleren, dann 2-mal mit der feinen Lochscheibe). Vermengen Sie das zerkleinerte Fleisch in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten für die Außenhülle. Verarbeiten Sie die hergestellte Mischung erneut 3-mal im Fleischwolf.



### HINWEIS!

**Mehr Fleisch und weniger Mehl geben der Außenhülle eine bessere Konsistenz und einen besseren Geschmack.**

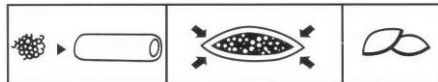
4. Schalten Sie nach der Fleischverarbeitung das Gerät aus (**START-/STOPP** Taste ►/■ und **EIN-/AUS** Netzschalter drücken). Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!).
5. Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie das Schneckengehäuse vom Gerät ab. Lösen Sie die Verschlussmutter und nehmen Sie die Lochscheibe und das Kreuzmesser von der Schneckenwelle ab.



6. Bereiten Sie den Fleischwolf für die Herstellung von Kebbe-Außenhüllen vor.
7. Befestigen Sie den Kunststofffinger so, dass die Kerbe mit dem Stift am Schneckengehäuse übereinstimmen. Legen Sie den Konus auf und befestigen Sie diesen mit der Verschlussmutter am Schneckengehäuse.







8. Befestigen Sie den zusammengebauten Vorsatz am Motorantrieb, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen bis ein „click“ Geräusch zu hören ist.
9. Setzen Sie das Tablett auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.
10. Geben Sie die Mischung für die Kebab-Außenhüllen auf das Tablett.
11. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an und schalten es über den **EIN-/AUS** Netzschalter ein. Drücken Sie zum Starten die **START-/STOPP** Taste  . Wählen Sie bei Bedarf einen langsameren Motorlauf (Taste  auf der Bedienblende 1-mal drücken).
12. Schieben Sie mit Hilfe des Stopfers die Mischung in den Einfüllschacht.
13. Der Fleischwolf mit dem Kebabaufsatz formt einen langen Schlauch. Schneiden Sie diesen in Stücke gewünschter Länge (ca. 7-8 cm).
14. Schalten Sie nach dem Vorgang das Gerät aus (**START-/ STOPP** Taste   und **EIN-/AUS** Netzschalter drücken. Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!).
15. Füllen Sie danach die Stücke mit der vorbereiteten Fleischfüllung und drücken Sie die Enden der Kebab-Außenhüllen zusammen (Abb. unten).



16. Braten Sie die gefüllten Fleischtaschen in heißem Olivenöl bis zur gewünschten Bräunung.

## Festsitzende Zutaten lösen – Rücklauffunktion

- Mit der Rücklauffunktion des Gerätes können Sie eventuell im Schneckengehäuse festsitzende Zutaten lösen.
- Sollten Lebensmittel im Schneckengehäuse festsitzen, aktivieren Sie die Rücklauffunktion folgendermaßen:
  - Drücken Sie bei laufendem Gerät zuerst die **START-/STOPP** Taste  , um den Motor auszuschalten.
  - **Hinweis:** Die Rücklauftaste  arbeitet nur bei ausgeschaltetem Motor und eingeschaltetem **EIN-/AUS** Netzschalter.
  - Drücken Sie **kurz** die Rücklauftaste  auf der Bedienblende.



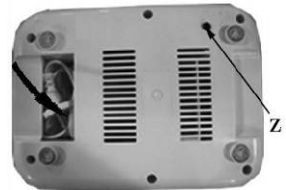
## ACHTUNG!

**Niemals den Motor längere Zeit rückwärts arbeiten lassen (die Rücklauffaste drücken). Die Lebensmittel werden durch Aktivierung der Rücklauffunktion zum Motorgehäuse bewegt und könnten in das Motorgehäuse gelangen.**

→ Wenn nach einem kurzen Rücklauf des Motors die Lebensmittel nicht gelöst werden, schalten Sie das Gerät ab (**EIN-/AUS** Netzschalter drücken) und trennen es von der Steckdose (Netzstecker ziehen!). Reinigen Sie das Gerät laut Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.


## Überhitzungsschutz

- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei einer Überhitzung des Motors automatisch das Gerät abschaltet.
- Sollte der Motor während des Betriebes stoppen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und schalten das Gerät aus (**START-/STOPP** Taste ►/■ und **EIN-/AUS** Netzschalter drücken).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen es laut Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
- Drücken Sie die Taste **Z** an der Unterseite des Gerätes, um das Gerät betriebsbereit zu schalten (Abb. rechts).
- Netzstecker in die Steckdose stecken, das Gerät wieder einschalten (**EIN-/AUS** Netzschalter und **START-/STOPP** Taste ►/■ drücken).
- Wenn der Überhitzungsschutz erneut auslöst, wenden Sie sich an einen Servicetechniker oder Ihren Händler.



## Hinweise und Tipps

- Verarbeiten Sie immer **nur frische** Lebensmittel. Besonders bei Fleisch achten Sie darauf, dass dieses direkt vor dem Garen oder Verzehr verarbeitet wird: Hackfleisch ist auch im Kühlschrank nur kurze Zeit haltbar.
- Schneiden Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung in ausreichend kleine Stücke oder Streifen, damit sie in den Einfüllschacht des Gerätes passen und leicht verarbeitet werden können. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen, festere Lebensmittel in 1 cm große Würfel.
- Bei Verarbeitung größerer Mengen von Lebensmitteln teilen Sie die in Portionen auf, welche dann innerhalb von 2 bis 3 Minuten verarbeitet werden können. Schalten Sie zwischen der Portionsverarbeitung das Gerät aus, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden und bereiten Sie in dieser Zeit die nächste Portion vor.
- **Niemals** Lebensmitteln mit zu harten und zu faserigen Bestandteilen (z. B. Kerne, Schalen, Nüsse, Knochen, Knorpel, dicke Sehnen u. ä.) im Gerät verarbeiten. Entfernen Sie diese vor der Verarbeitung. Hartes Gemüse sollte vor dem Zerkleinern weich gekocht werden.

- Verarbeiten Sie im Fleischwolf **keine** sehr wässrigen oder saftigen Lebensmittel.
- Geben Sie die gewünschten Gewürze, Kräuter, Zwiebeln schon beim Zerkleinern von Fleisch dazu (z. B. bei Hackfleisch oder Tatar), um eine bessere Durchmischung zu erhalten. Harte Gewürze wie Pfefferkörner, Muskatnüsse u. ä. vor der Zugabe in einer Mühle mahlen.
- Wählen Sie bei Verarbeitung von weichen Zutaten einen langsameren Motorlauf (die Taste  auf der Bedienblende 1-mal drücken).





## HINWEIS!

Die Reste von Fleisch aus dem Schneckengehäuse entfernen Sie, indem Sie eine Brotscheibe im Fleischwolf verarbeiten.

## 6. Reinigung



### WARNUNG!

Schalten Sie nach der Benutzung und vor der Reinigung zuerst das Gerät aus (Start-/ Stop Taste /  und EIN-/AUS Netzschalter drücken). Warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und trennen dann das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



### VORSICHT!

Verwenden Sie keine aggressiven oder bleichenden Reinigungsmittel, die aktiven Sauerstoff, Chlor oder korrosive Bestandteile enthalten.

Verwenden Sie keine abrasiven oder scheuernden Reinigungsmittel wie Stahlwolle, seifenhaltige Stahlwolle, Metall-/Kunststoffschwämme oder ähnliche Mittel mit einer abrasiven Oberfläche.



### ACHTUNG!

Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jeder Benutzung und lassen Sie niemals Lebensmittelreste auf dem Gehäuse und anderen Teilen des Gerätes antrocknen.

## Gerät zerlegen

- Nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllschacht heraus und das Tablett vom Schneckengehäuse ab.
- Lockern Sie die Verschlussmutter am Schneckengehäuse, drehen Sie diese ein Stück gegen den Uhrzeigersinn.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste vorne am Gerät und lösen das Schneckengehäuse vom Motorantrieb, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.
- Schrauben Sie die Verschlussmutter ab und nehmen alle Werkzeuge (Lochscheiben, Kreuzmesser, Schneckenwelle, etc.) aus dem Schneckengehäuse heraus.



### **WARNUNG!**

**Das Kreuzmesser ist sehr scharf, seien Sie beim Entnehmen besonders vorsichtig!**

- Entfernen Sie die Reste der verarbeiteten Lebensmittel aus dem Schneckengehäuse und dem Einfüllschacht. Nehmen Sie zur Hilfe einen Holz- oder Kunststoffkochlöffel.

## Gerät und Werkzeuge reinigen



### **ACHTUNG!**

**Geben Sie das Gerät oder Teile des Gerätes niemals zur Reinigung in die Geschirrspülmaschine.**

- Reinigen Sie die abnehmbaren Zubehörteile in einer warmen Spülmittellauge. Verwenden Sie zur Reinigung einen weichen Schwamm oder Spülbürste.
- Eventuell an den abnehmbaren Zubehörteilen des Gerätes angestrocknete Lebensmittelreste lassen sich leicht entfernen, wenn Sie diese für einige Zeit in warmem Wasser einweichen. Spülen Sie die gereinigten Teile anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen diese gründlich ab.



### **VORSICHT!**

**Tauchen Sie das Motorgehäuse und die Netzanschlussleitung des Gerätes niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**

- Wischen Sie das Gehäuse und die Netzanschlussleitung mit einem weichen feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Öffnungen des Gerätes gelangt. Trocknen Sie das Motorgehäuse sorgfältig ab.
- Lassen Sie alle gereinigten Teile ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen.
- Reiben Sie die Lochscheiben und das Kreuzmesser mit etwas Speiseöl ein, damit diese nicht rosten.




## Gerät aufbewahren

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.
- Bewahren Sie alle Bauteile zusammen auf. Legen Sie die Schneckenwelle, das Kreuzmesser und eine der Lochscheiben in das Schneckengehäuse, schrauben Sie die Verschlussmutter am Schneckengehäuse fest und befestigen Sie es am Motorantrieb. So werden Verletzungen durch das Kreuzmesser vermieden und Teile des Gerätes gehen nicht verloren. Setzen Sie das Tablett auf den Einfüllschacht.
- Bewahren Sie die Lochscheiben im Fach im hinteren Bereich des Gerätes auf. Verstauen Sie Zubehörteile (Wurstfüllhorn, Kebbevorsatz und Trennscheibe) im Stopfer und stecken ihn in den Einfüllschacht.
- Verstauen Sie die Netzanschlussleitung im vorgesehenen Fach unterhalb des Gerätes.

## 7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei einer Funktionsstörung trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. Prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob die Funktionsstörungen sich beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

Störung	Ursache	Lösung
Netzstecker ist an eine Steckdose angeschlossen, aber der Motor läuft nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst.</li> <li>• <b>EIN-/AUS</b> Netzschalter ist nicht eingeschaltet.</li> <li>• <b>Start-/Stopp</b> Taste ▶/■ nicht betätigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen.</li> <li>• Gerät über den <b>EIN-/AUS</b> Netzschalter einschalten.</li> <li>• <b>Start-/Stopp</b> Taste ▶/■ drücken.</li> </ul>
Der Motor stoppt während des Betriebes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Überhitzungsschutz hat ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Gerät laut Abschnitt „<b>Überhitzungsschutz</b>“ wieder in Betrieb nehmen.</li> </ul>
Der Rücklauf startet nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Rücklauffunktion kann nur bei ausgeschaltetem Motor und eingeschaltetem <b>EIN-/AUS</b> Netzschalter aktiviert werden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Motor über die <b>START-/STOPP</b> Taste ▶/■ ausschalten, dann die Rücklauffaste ◀ drücken.</li> </ul>
Flüssigkeit tropft aus der Austrittsöffnung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel sind zu feucht oder zu wässrig.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Feuchte Lebensmittel abtupfen. Keine zu wässrigen Zutaten verarbeiten.</li> </ul>

<b>Störung</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Es befinden sich noch Zutaten im Einfüllschacht, aber aus der Austrittsöffnung kommt nichts heraus	<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Schneckengehäuse ist verstopft.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Drücken Sie sofort die <b>Start-/ Stop</b> Taste , um den Motor auszuschalten. Verstopfung laut Abschnitt „<b>Festsitzende Zutaten lösen – Rücklauf-funktion</b>“ beseitigen.</li></ul>
Der Motor läuft zu langsam	<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Schneckengehäuse ist zu voll.</li><li>• Es wird zu fest auf den Stopfer gedrückt.</li><li>• Zu harte Bestandteile blockieren das Messer oder die Schneckenwelle.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nicht zu viele Lebensmittel in den Einfüllschacht schieben.</li><li>• Weniger Druck auf den Stopfer ausüben.</li><li>• Entfernen Sie harte Bestandteile (z. B. Knochen, Sehnen, Kerne, Schalen u. ä.).</li></ul>

## 8. Entsorgung

### Altgeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Kann das Gerät nicht mehr benutzt werden, ist jeder Verbraucher verpflichtet, Elektrogeräte getrennt vom Hausmüll bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen seiner Gemeinde abzugeben.



### HINWEIS

Elektroaltgeräte müssen fachgerecht verwertet und entsorgt werden, um Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entfernen Sie das Netzanschlusskabel vom Gerät.