

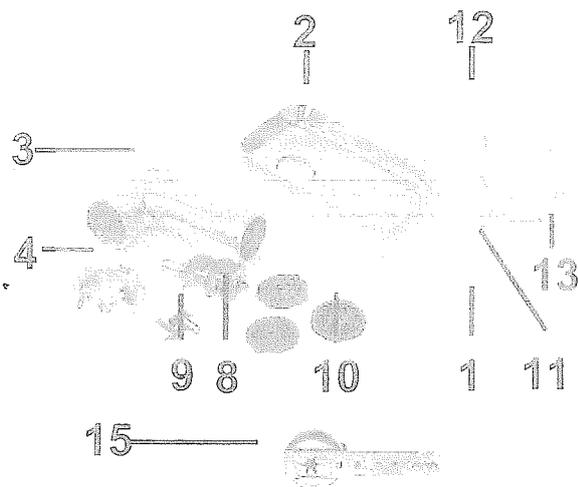
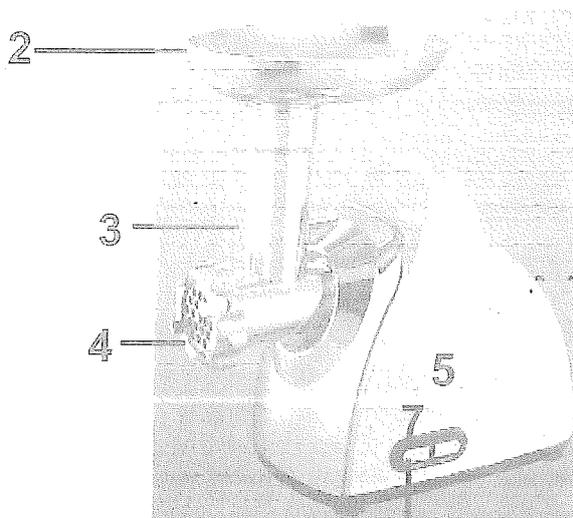
24922

Bedienungsanleitung
Manual Instructions
Mode d'emploi
Gebbruksaanwijzing
Manuale delle istruzioni
Manual de instrucciones
Instrukcja obsługi

<i>D</i>	<i>Fleischwolf</i>
<i>GB</i>	<i>Meat Grinder / Mincer</i>
<i>F</i>	<i>Hachoir à viande</i>
<i>NL</i>	<i>Vleesvermaler</i>
<i>I</i>	<i>Tritacarne</i>
<i>E</i>	<i>Picadora de carne</i>
<i>PL</i>	<i>Maszynka do mięsa</i>

Type MG 2507

Teilebeschreibung



D Teilebeschreibung

- | | | |
|----|-------------------------------------|----|
| 1 | Stopfer | 14 |
| 2 | Einfüllschale | |
| 3 | Einfüllhals | |
| 4 | Feststellschraube f. Einsätze | |
| 5 | ON/R Schalter (Ein & Rücklauf) | |
| 6 | Fixierungsschraube f. Fleischwolf | |
| 7 | EIN/AUS- und Moment-Schalter | |
| 8 | Transportschnecke | |
| 9 | Kreuzmesser | |
| 10 | 3 Lochscheiben (grob, mittel, fein) | |
| 11 | Kebbeuscheibe | |
| 12 | Wurstfüllaufsatz | |
| 13 | Kebbeaufsatz | |
| 14 | Gehäuse mit Motoreinheit | |
| 15 | Optional: Gebäck-Aufsatz | |

F Description des pièces

- | | |
|----|---|
| 1 | Poussoir |
| 2 | Plateau de chargement |
| 3 | Hachoir à viande |
| 4 | Bague de serrage des disques perforés |
| 5 | Marche avant « on » et marche arrière |
| 6 | Vis de fixation du hachoir à viande |
| 7 | Interrupteur marche/arrêt à rupture brusque |
| 8 | Vis transporteuse à spirale |
| 9 | Couteau en croix |
| 10 | 3 disques perforés (gros, moyen, fin) |
| 11 | Embout à Kebbe |
| 12 | Entonnoir de remplissage à saucisses |
| 13 | Bague de serrage Kebbe |
| 14 | Habitacle avec bloc moteur |
| 15 | Optional |

GB Description of parts

- | | |
|----|--|
| 1 | Pusher |
| 2 | Filling tray |
| 3 | Meat grinder |
| 4 | Locking screw for the cutting discs |
| 5 | ON and reverse switch |
| 6 | Locking screw for the meat grinder |
| 7 | ON/OFF and momentary switch |
| 8 | Spiral drive |
| 9 | Star cutter |
| 10 | 3 Mincing discs (coarse, medium, fine) |
| 11 | Kebbe disc |
| 12 | Sausage filling attachment |
| 13 | Kebbe ring |
| 14 | Housing with motor unit |
| 15 | Optional: cookie-attachment |

NL Omschrijving van de onderdelen

- | | |
|----|---|
| 1 | Aandrukker |
| 2 | Vulschaal |
| 3 | Vleesvermaler |
| 4 | Borgschroef voor hulpstukken |
| 5 | ON/R schakelaar (vooruit/achteruit) |
| 6 | Bevestigingsschroef voor vleesvermaler |
| 7 | AAN/UIT- en intervalschakelaar |
| 8 | Schroeftransporteur |
| 9 | Kruisvormig mes |
| 10 | 3 geperforeerde schijven (grob, middel, fijn) |
| 11 | Kebbebeschijf |
| 12 | Hulpstuk voor het maken van worst |
| 13 | Kebbehulpstuk |
| 14 | Behuizing met motorblok |
| 15 | Optional |

I Italiano	E Descripción de las piezas
1 Pressore	Empujador
2 Vaschetta di riempimento	Bandeja de llenado
3 Collo bocchettone	Cuello de llenado
4 Vite di fissaggio per accessori	Tornillo de sujeción para los discos trituradores
5 Tasto ON/R (on & inversione)	Interruptor de avance/retroceso
6 Vite di fissaggio per tritacarne	Tornillo de fijación para la picadora de carne
7 Interruttore ON/OFF e ritenuta	Interruptor ON/OFF y de cierre rápido
8 Coclea di trasporto	Tornillo de transporte
9 Lama incrociata	Cuchilla en forma de estrella
10 3 dischi perforati (grosso, medio, sottile)	3 discos de picado (grueso, medio, fino)
11 Disco per kibbeh	Disco para Kibbeh
12 Accessorio per riempimento salsicce	Accesorio para el relleno de salchichas
13 Accessorio per kibbeh	Accesorio para Kibbeh
14 Corpo con centralina motore	Carcasa con unidad del motor
15 Optional: accessorio-pasticceria	Opcional: Accesorio para galletas
PL Polski	
1 Popychacz	
2 Miska podająca	
3 Wlew do napełniania	
4 Śruba ustalająca do montażu nasadek	
5 Przełącznik ON/R (Włączenie i bieg wsteczny)	
6 Śruba mocująca dla komory mielenia	
7 WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK oraz włącznik momentowy	
8 Wał ślimakowy	
9 Nóż	
10 3 tarcze do mielenia (grubo-, średnio-, drobno- mieląca)	
11 Tarcza masarska	
12 Nasadka do kielbas	
13 Nasadka masarska	
14 Obudowa z silnikiem	

Inhalt

Teilebeschreibung.....	2
Sicherheitshinweise.....	4
Lieferumfang.....	6
Vor dem ersten Gebrauch.....	7
Montage und Demontage.....	7
Arbeiten mit dem Fleischwolf.....	9
Fehlerbehebung.....	12
Reinigung, Pflege und Aufbewahrung.....	12
Technische Daten und Betriebsdauer.....	13
Entsorgung.....	13
Garantiebedingungen.....	14

Sicherheitshinweise

Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, machen Sie sich bitte sorgfältig mit dieser Bedienungsanleitung vertraut. Bewahren Sie diese zusammen mit dem Garantieschein und dem Kaufbeleg auf. Bei Weitergabe des Gerätes geben Sie auch diese Bedienungsanleitung weiter.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Dieses Gerät ist vorgesehen für das Verarbeiten von ausschließlich Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im privaten Haushalt wie z. B. Durchdrehen von frischem Fleisch, Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunstdarm.

Das Gerät ist nicht vorgesehen für das Verarbeiten von gefrorenen oder anderweitig harten Lebensmitteln, z.B. Knochen oder Nüsse und nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, dafür ist es nicht vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, übernehmen wir keine Haftung.



- **WARNUNG! Verwenden Sie die Maschine niemals für andere Zwecke, als hier beschrieben. Es besteht erhebliche Unfallgefahr durch Fehlverwendung und unsachgemäßen Gebrauch!**
- Das Gerät muss stets an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem, dafür ist es nicht vorgesehen und dies kann Brandgefahr verursachen. Verwenden Sie nur falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand daran ziehen und dass es nicht zur Stolperfalle werden kann. Verwenden Sie, falls dies nötig ist, ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Als zusätzlicher Schutz vor Gefahren durch elektrischen Strom wird der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Haushaltsstromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Elektro-Installateur um Rat.



- **ACHTUNG! Das Gerät nicht verwenden wenn:**
 - es Funktionsstörungen aufweist
 - es heruntergefallen ist, oder sichtbare Schäden am Gehäuse oder Netzkabel hat
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einem Fachmann (*) ausgetauscht werden, um Gefährdungen durch elektrischen Strom zu vermeiden. Für alle Reparaturen wenden Sie sich an einen Fachmann (*).
(*): Fachmann: anerkannter Kundendienst des Herstellers, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für alle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.



- **Vorsicht! Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug!**
Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt. Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind beaufsichtigt.
- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
 - Gefahr durch heiße und/oder bewegliche Geräteteile
 - Gefahr durch während des Betriebes entweichende heiße Luft
 - Gefahr durch elektrischen Strom
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind vom Gerät und vom Netzkabel fernzuhalten. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen und sich verletzen.
- Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes so, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Zur Sicherheit keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) für Kinder erreichbar liegen lassen. Sie dürfen nicht mit dem Kunststoffbeutel spielen, es besteht Erstickengefahr!
- Klären Sie Ihre Kinder über Gefahren die im Zusammenhang mit elektrischen Geräten entstehen können auf:
 - Gefahr durch erhitzte, scharfkantige oder bewegliche Geräteteile
 - Gefahr durch elektrischen Strom
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel muss für Kinder unerreichbar sein, sie könnten das Gerät daran herunterziehen.



- **ACHTUNG Stromschlaggefahr! Das Gerät, der EIN/AUS-Schalter, das Netzkabel und der Netzstecker dürfen wegen der Gefahr eines elektrischen Schlages nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.**
 - Tauchen Sie die Gerät und Netzkabel nie in Wasser oder in andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen noch zu einem anderen Zweck.
 - Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen oder auf nassem Untergrund stehend.
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf feuchten Untergrund.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen aus der Steckdose.



- **VORSICHT Verletzungs- und Unfallgefahr! Niemals mit der Hand in den Fleischwolf greifen oder Gegenstände in diesen halten, solange das Gerät am Netz angeschlossen ist. Fassen Sie bei Betrieb unter keinen Umständen rotierende Teile des Gerätes an.**



- **VORSICHT** beim Hantieren mit dem Kreuzmesser, es ist sehr scharf! Insbesondere beim Aufsetzen, Abnehmen und beim Reinigen des Kreuzmessers.
- Kreuzmesser und Lochscheiben mit Vorsicht behandeln, da sie scharfkantig sind.
- Zum Nachschieben der Lebensmittel in den Einfüllstutzen des Fleischwolfs immer den Stopfer verwenden und niemals Finger, Gabel, Löffel oder andere Utensilien hineinhalten um Unfall- und Verletzungsgefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- Verarbeiten Sie keine harten Materialien wie Gefrorenes, harte Käserinden, altes Brot oder ungenießbare Teile von Lebensmitteln wie Gräten, Knochen, Knorpel, Strünke, Kerne etc.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen stellen oder in der Nähe offener Flammen betreiben.
- Gerät niemals leer in Betrieb setzen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, geschützten Platz auf.



- **ACHTUNG!** Nach jedem Gebrauch und vor der Reinigung den EIN/AUS-Schalter auf Position AUS stellen und grundsätzlich den Netzstecker ziehen.
- **Ziehen Sie den Netzstecker**
 - nach jedem Gebrauch
 - bei Störungen während des Gebrauchs
 - bevor Sie Zubehör abnehmen oder montieren
 - bevor Sie das Gerät reinigen
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel anfassen.
- Das Netzkabel darf niemals in die Nähe oder in Kontakt mit einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
- Gerät niemals am Netzkabel tragen. Netzkabel nicht knicken, nicht um das Gerät wickeln. Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel nicht beschädigt ist.

Lieferumfang

- Motoreinheit
- Stopfer
- Einfüllschale
- Metaleinfüllhals
- Fixierung
- Transportschnecke
- Kreuzmesser
- Feststellschraube
- Grobe, mittlere und feine Lochscheibe
- Kebbescheibe
- Kebbeaufsatz
- Wurstfüllaufsatz
- Optional: Gebäckaufsatz
- Bedienungsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Folien.
- Prüfen Sie vor jeder Benutzung Gerät und Zubehör auf Unversehrtheit und Vollständigkeit.
- **Hinweis:** Sämtliche Zubehörteile sind mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile sorgfältig, wie unter „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beschrieben.
- Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist harmlos und verschwindet nach kurzer Zeit. Sorgen Sie dennoch für gute Belüftung.

Montage und Demontage

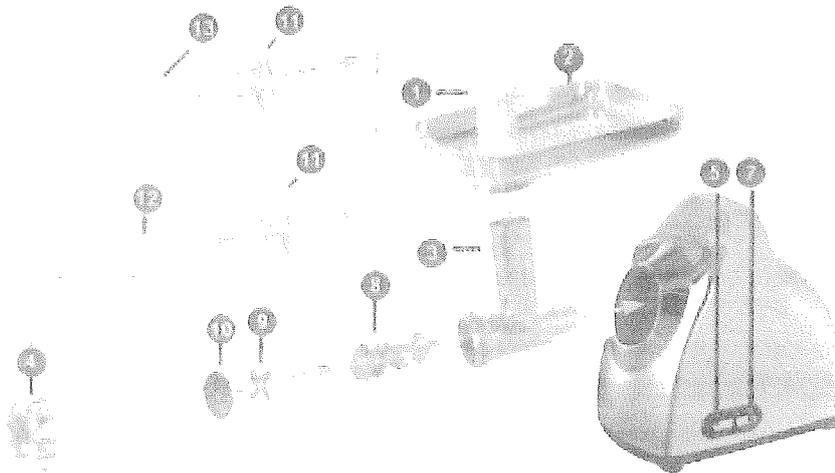


ACHTUNG: Das Gerät darf vor der Montage aus Sicherheitsgründen noch nicht am Netz angeschlossen sein!

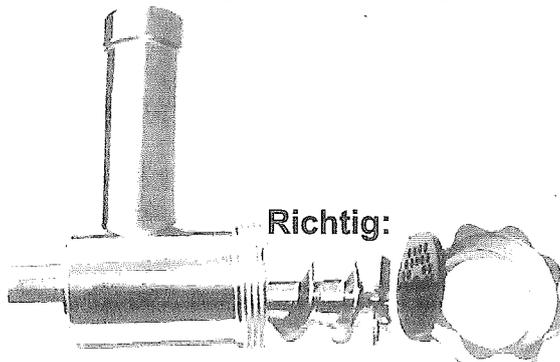


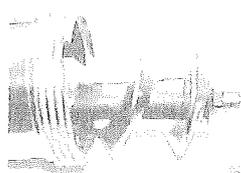
VORSICHT beim Hantieren mit dem Kreuzmesser, es ist sehr scharf! Insbesondere beim Aufsetzen und Abnehmen des Kreuzmessers.

A) Fleischwolf (3) montieren

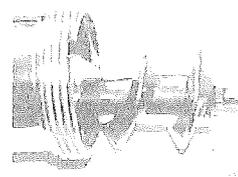


- Halten Sie den Fleischwolf (3) mit dem Einfüllstutzen nach oben (siehe Abbildung). Halten Sie diese Position während des Zusammenbaus ein.
- Schieben Sie mit der anderen Hand die Transportschnecke (8) mit der Seite, an der die Plastikscheibe fest angebracht ist, in den Antriebsschacht des Fleischwolfs (3).
- Setzen Sie das Kreuzmesser (9) auf das Ende der Transportschnecke (8) mit der Schneide nach außen ein. **ACHTUNG:** Die Maschine wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser (9) nicht mit der Schneide nach außen auf das Ende der Transportschnecke gesetzt wird! Sehen Sie dazu die nachfolgenden Abbildungen:





Richtig:
Schneide zeigt
nach außen



**Falsch: Schneide
zeigt nach innen**



- Setzen Sie die ausgewählte Lochscheibe (10) passend ein. Für Hackfleisch bitte die Mittlere oder die Große Lochung nehmen. Beachten Sie dabei die Nuten am Gewinde des Fleischwolfs. Setzen Sie die beiden äußeren Nasen der Lochscheibe (10) genau dort ein.
- Setzen Sie die Feststellschraube (4) auf und schrauben Sie diese im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest. Prüfen Sie durch leichtes Schütteln, ob das Kreuzmesser (9) fest sitzt und nicht hin und her wackeln kann.
- Führen Sie den fertig montierten Fleischwolf (3) in die Öffnung der Motoreinheit ein. Drücken Sie ihn leicht an und drehen ihn gleichzeitig etwas hin und her bis er ganz eingerastet ist. Stecken Sie die Fixierungsschraube (6) für den Fleischwolf (3) in das Gewinde (siehe Pfeil). Drehen Sie dann die seitliche Fixierungsschraube (6) für den Fleischwolf (3) im Uhrzeigersinn fest. Achten Sie dabei darauf, nicht zu verkanten.
- Prüfen Sie ob alles in der richtigen Reihenfolge und fest montiert ist.
- Setzen Sie zum Schluss nun die Einfüllschale (2) oben auf den Einfüllschacht.
- Zum **Demontieren des Fleischwolfs** nehmen Sie den Stopfer (1) heraus und die Einfüllschale (2) ab.
- Dann drehen Sie die seitliche Fixierungsschraube (6) des Fleischwolfs (3) im Gegenuhrzeigersinn auf. Drücken Sie den Fleischwolf (3) leicht an und drehen ihn zum Herausnehmen im Gegenuhrzeigersinn. Dann können Sie den montierten Fleischwolf (3) herausziehen und zur Reinigung zerlegen.
- Drehen Sie die Feststellschraube (4) zum Abnehmen im Gegenuhrzeigersinn auf.
- Entnehmen Sie die Lochscheibe (10).
- Entnehmen Sie das Kreuzmesser (9). **VORSICHT beim Hantieren mit dem Kreuzmesser (9), es ist sehr scharf!**
- Entnehmen Sie vorsichtig die Transportschnecke (8) und entfernen Sie Speisereste (falls vorhanden) aus dem Fleischwolf (3).
- **Hinweis:** Reinigen Sie die abnehmbaren Teile unmittelbar nach Gebrauch wie unter „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beschrieben, da Sie mit Lebensmitteln in Kontakt sind und damit nichts festtrocknen kann.

B) Wurstfüllaufsatz (12) montieren

Wenn der Fleischwolf (3) montiert ist, wie unter **A)** beschrieben:

- Schrauben Sie die Feststellschraube (4) ab. Nehmen Sie die Lochscheibe (10) heraus.
- Nehmen Sie das Kreuzmesser (9) vorsichtig heraus.
- Setzen Sie dann die Kebbescheibe (11) auf die Transportschnecke (8). Führen Sie die beiden Nasen an der Kebbescheibe (11) in die Nuten am Gewinde des Fleischwolfs (3).
- Setzen Sie den Wurstfüllaufsatz (12) vor die Kebbescheibe (11).

- Schrauben Sie die Feststellschraube (4) handfest auf. Achten Sie dabei darauf, dass die Kebbescheibe (11) mit dem Aufsatz beim Andrehen der Feststellschraube (4) nicht wieder aus den Nuten herausrutscht. Halten Sie diese mit der anderen Hand fest, während Sie die Feststellschraube (4) andrehen.
- Zum **Demontieren** schrauben Sie die Feststellschraube (4) ab und nehmen den Wurstfüllaufsatz (12) und die Kebbescheibe (11) wieder heraus.

C) Kebbeaufsatz (13) montieren

Wenn der Fleischwolf (3) montiert ist, wie unter **A)** beschrieben:

- Schrauben Sie die Feststellschraube (4) ab.
- Nehmen Sie die Lochscheibe (10) heraus.
- Nehmen Sie das Kreuzmesser (9) vorsichtig heraus.
- Setzen Sie dann die Kebbescheibe (11) auf die Transportschnecke (8). Führen Sie die beiden Nasen an der Kebbescheibe (11) in die Nuten am Gewinde des Fleischwolfs (3).
- Setzen Sie dann den Kebbeaufsatz (13) vor die Kebbescheibe (11).
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie die Feststellschraube (4) wieder handfest auf. Achten Sie dabei darauf, dass die Kebbescheibe (11) mit dem Kebbeaufsatz (13) beim Andrehen der Feststellschraube (4) nicht wieder aus den Nuten herausrutscht. Halten Sie diese mit der anderen Hand fest, während Sie die Feststellschraube (4) andrehen.
- Zum **Demontieren** schrauben Sie die Feststellschraube (4) ab und nehmen den Kebbeaufsatz (13) und die Kebbescheibe (11) wieder heraus.

D) Spritzgebäckaufsatz)

- Dieser Aufsatz wird auf den Fleischwolfaufsatz montiert. Zum Gelingen ist es wichtig, dass der Teig nicht zu flüssig ist.



ACHTUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 10-15 Minuten ausgeschaltet zum Abkühlen und um ein Überhitzen zu vermeiden (siehe auch „Technische Daten und Betriebsdauer“).

Arbeiten mit dem Fleischwolf



Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden

- Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals Fremdgegenstände dort hinein - mit Ausnahme des jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfers und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls besteht erhebliche Unfallgefahr!
- Ziehen Sie immer erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist.
- Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Netzstecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die Original-Zubehörteile zu diesem Gerät.
- Lassen Sie Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät hantieren, weil diese mögliche Gefahren nicht immer richtig einschätzen können.

Hinweise

- Um die Überhitzung des Gerätes zu vermeiden, sollen die Betriebszeiten nicht überschritten werden. Nach jeder Benutzung Gerät ausreichend abkühlen lassen (siehe „Technische Daten und Betriebsdauer“).
- Bei Verarbeitung größerer Mengen genügend Arbeitspausen einlegen.

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

- Für Hackfleisch bitte die Mittlere oder die Große Lochung nehmen.
- Setzen Sie die Feststellschraube (4) auf und schrauben Sie diese im Uhrzeigersinn bis
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es absolut stabil auf trockenem Untergrund steht und auf keinen Fall (z.B. durch Vibrationen oder Verfangen im Netzkabel) vom Tisch stürzen oder in die Nähe von offenem Wasser gelangen kann. Erschütterungen sind bei laufendem Betrieb unvermeidlich. Prüfen Sie in regelmäßigen Abständen ob die Feststellschraube (4) fest verschraubt ist.



WARNUNG: Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!

Fleisch verarbeiten



VORSICHT Verletzungsgefahr! Zum Nachschieben von Lebensmittel in den Einfüllstutzen immer den Stopfer verwenden und niemals Finger, Gabel, Löffel oder andere Utensilien! Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.



ACHTUNG: Drücken Sie den Stopfer nie so fest nach unten, dass der Motor hörbar langsamer wird. Andernfalls kann das Gerät überlastet und beschädigt werden.

- Hinweis: Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf Frische und auf gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten.
- Für Hackfleisch bitte die Mittlere oder die Große Lochung nehmen.
- Bei der Verarbeitung von Leber und anderen Lebensmitteln mit sehr hohem Feuchtigkeitsanteil (Wasser oder Blut), kann es passieren, dass etwas Flüssigkeit am Rande der Feststellschraube des Fleischwolfs austritt und in den Auffangbehälter tropft. Dies hat keinen Einfluss auf das Verarbeitungsergebnis. Die Flüssigkeit ist leicht zu reinigen (siehe "Reinigung, Pflege und Aufbewahrung")
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Fleisch verarbeiten“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen, wie beschrieben.
- Entfernen Sie Knochen und Knorpel und schneiden Sie es in Stücke, die kleiner als die Öffnung am Einfüllstutzen sind.
- Verarbeiten Sie nicht zu große Fleischstücke oder Hartes (wie z.B. luftgetrockneten Schinken o. ä.) mit dem Gerät, sonst überlasten Sie es dadurch.
- Stellen Sie einen Auffangbehälter unter die Fleischwolf-Öffnung.
- Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale.
- Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter auf die Position AUS (Mittelstellung) um sicher zu gehen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den ON/R Schalter auf „ON“. Stellen Sie den EIN/AUS-Schalter auf die Position „I“ (nach links drücken) um das Gerät einzuschalten. Beachten Sie dass das

Gerät dann im Dauerbetrieb läuft und von Hand ausgeschaltet werden muss (Schalter in Mittelstellung = AUS).

Schalterpositionen ON/REV Schalter:

Position ON = Vorwärtslauf (EIN/AUS-Schalter muss in Position „O“ (AN) sein)

Position REV = aktiviert Momentschalter für Rückwärtslauf (nur bei Schalterposition „REV“ anwendbar)

Der Momentschalter für den Rückwärtslauf wird benötigt, wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist (siehe unter „Fehlerbehebung“).

Wurst verarbeiten

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal mit der gewünschten Lochscheibe durch den Fleischwolf (wie unter Abschnitt „Fleisch verarbeiten“ beschrieben) bevor Sie es zu Wurst verarbeiten.
- Für die Wurstfüllung fügen Sie der zerkleinerten Fleischmasse z. B. klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach dem Rezept Ihrer Wahl hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese vor dem weiteren Verarbeiten für 30 min. in den Kühlschrank.
- **Hinweis:** Wurstfüllung kann roh oder vorgekocht verarbeitet werden. Verwenden Sie handelsübliche Wurstrezepte.
- Stülpen Sie den Wurst darm (Natur oder Kunstdarm, erhältlich im Fachhandel) über den Wurstfüllaufsatz und kneten Sie das andere Ende des Wurstdarms zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurst darm kalkulieren.
- **Tipp:** Legen Sie Naturdarm vorher etwa 3 Stunden in lauwarmes Wasser und wringen Sie diesen vor dem Aufstülpen aus. Naturdarm wird so wieder elastisch. Naturdärme bekommen Sie im Metzgerbedarfhandel in der Nähe von Schlachthöfen oder auf Bestellung bei Ihrem Metzger.
- Die Wurstfüllung wird durch den Wurstfüllaufsatz in den Wurst darm gepresst. Wenn die gewünschte Wurstlänge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie einige Male um ihre Längsachse. Fahren Sie so fort bis das andere Ende des Wurstdarms nahezu erreicht ist. Schalten Sie dann das Gerät ab, ziehen das Ende des Wurstdarms vom Füllaufsatz und verknoten es.
- **Tipp:** Wurst dehnt sich beim Kochen und Einfrieren aus. Überfüllen Sie diese daher nicht, die Wurst könnte sonst platzen.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Wurst verarbeiten“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen wie beschrieben.

Arbeiten mit dem Kebbeaufsatz

- Mit dem Kebbeaufsatz können Sie hohle Röllchen aus Teig, Fleisch oder Gemüse formen, die Sie nach Belieben füllen können.
- **Tipp:** Drehen Sie Fleisch erst zweimal mit der gewünschten Lochscheibe durch den Fleischwolf (wie unter Abschnitt „Fleisch verarbeiten“ beschrieben), bevor Sie es durch den Kebbeaufsatz pressen.
- Das Herstellen von Röllchen erfordert Übung. Die Konsistenz der Mischung darf nicht zu trocken aber auch nicht zu flüssig sein. Der Flüssigkeitsgehalt der zu verarbeitenden Lebensmittel ist sehr unterschiedlich. Daher sind hierzu keine Angaben von Richtwerten möglich. Das richtige Mischungsverhältnis muss durch eigene Erfahrung ermittelt werden. Ziehen Sie handelsübliche Rezepte zu Rate.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kebbeaufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät einsetzen, wie beschrieben.



ACHTUNG! Nach jedem Gebrauch schalten Sie das Gerät grundsätzlich aus und ziehen den Netzstecker. Nach jedem Gebrauch muss das Gerät gründlich gereinigt werden, da es mit Lebensmitteln in Kontakt ist.

Fehlerbehebung

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Drücken Sie nun den REV Schalter in Position „R“ (Rückwärts) und drücken Sie dann den EIN/AUS- und Momentschalter für Rückwärtslauf (Rev. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Drücken Sie den ON/Off Schalter wieder in Position „ON“ um den Fleischwolf erneut zu starten (Dauerbetrieb vorwärts).
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie unter „Reinigung, Pflege und Aufbewahrung“ beschrieben.

Wenn das Gerät überhitzt:

- Die Betriebsdauer von 3 Min (siehe auch „Technische Daten und Betriebsdauer“) sollte nicht überschritten werden. Bei Nichtbeachtung kann das Gerät überhitzt und der Motor beschädigt werden. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 15-20 Min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder Schäden an Geräteteilen erkennbar sind:

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie den EIN/AUS-Schalter in Position „AUS“ stellen! Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie Schäden immer erst beim Kundendienst (siehe „Sicherheitshinweise“ und „Garantiebedingungen“) instand setzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

Reinigung, Pflege und Aufbewahrung



ACHTUNG! Stromschlaggefahr! Vor jeder Reinigung und vor jedem Zerlegen den Netzstecker ziehen. Damit verhindern Sie Unfallgefahren durch unerwarteten versehentlichen Anlauf und elektrischen Schlag. Motorteil, Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen!

HINWEIS: Sämtliche Zubehörteile sind bei Auslieferung mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie diese dann mit klarem Wasser und trocknen Sie sie vor Gebrauch sorgfältig.

Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel bei Bedarf mit einem leicht feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.



WARNUNG: Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, sollte eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangen.

- Verwenden Sie keine Reinigungs-, Scheuer- oder Lösemittel an empfindlichen Oberflächen. Sie können das Gerät beschädigen und Rückstände an den Lebensmitteln hinterlassen.



Zubehörteile reinigen

VORSICHT Verletzungsgefahr! Das Kreuzmesser ist sehr scharf!

- Reinigen Sie alle anderen Zubehörteile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen können nur von Hand. Die Lochscheiben sind **nicht** spülmaschinenfest, reinigen Sie diese mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel und trocknen Sie diese danach gut ab. **Vollkommende Trockenheit ist wichtig um Keimfreiheit zu bewirken.**
- Sollten Fleisch- oder Speisereste angetrocknet sein, weichen Sie die Teile einige Zeit in heißem Wasser mit ein paar Tropfen Haushalts-Spülmittel ein. Danach lassen sich Speisereste mühelos entfernen.
- Geben Sie keine Teile in die Spülmaschine, sie sind dafür nicht geeignet.
- Trocknen Sie alles gut, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

Pflegen und Aufbewahren

- Reiben Sie die metallischen Aufsätze zum Schutz vor Korrosion nach dem Abtrocknen mit etwas Speiseöl ein, wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, staubgeschützten Ort. Bewahren Sie das Gerät so auf, dass es für Kinder und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten unerreichbar ist. Diese können mögliche Gefahren im Umgang mit Strom führenden und/oder Hitze erzeugenden Geräten und beweglichen, scharfkantigen oder rotierenden Geräteteilen nicht immer richtig einschätzen.

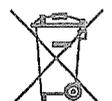
Technische Daten und Betriebsdauer

220-240V ~ 50/60Hz, 350-450W (Lockpower 1200 W max.); Schutzklasse II
Lockpower ist die maximal mögliche Leistungsaufnahme aus dem Stromnetz im Moment der Inbetriebnahme. Während des Betriebes ist die Leistungsaufnahme 350 - 450 Watt.
Dieses Gerät ist GS geprüft und entspricht den CE Richtlinien.

Betriebsdauer: Dieses Gerät ist nicht für Dauerbetrieb geeignet. Die auf dem Typenschild angegebene Betriebsdauer von **3 Min** darf nicht überschritten werden. Bei Nichtbeachtung kann der Motor beschädigt werden. Die Pausen sollen mindestens 10-15 Minuten zur Abkühlung betragen.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein und entsprechend Ihrer örtlichen Müllvorschriften. Geben Sie Karton und Papier zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung. Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol (s. rechts) auf dem Produkt, in der Gebrauchsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin. Fragen zur Entsorgung beantwortet Ihre kommunale Entsorgungsstelle.



Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar.

Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle (Altgerätesammelstelle der kommunalen Entsorgungsstelle). Führen Sie das Gerät damit einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantiebedingungen

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon). Im Störfall geben Sie das komplette Gerät mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Bei Fragen können Sie sich an unseren Kundendienst wenden:

Hausgeräte Kundendienst

Service Hotline Tel: (089) 3000 88 – 21

Service Fax: (089) 3000 88 – 11

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Geräte **ausreichend frankiert** an unserer Service gesendet werden. **Unfrei an uns geschickte Geräte können nicht angenommen werden.**

Unser Tipp: Schicken Sie die Geräte aus Kostengründen nicht als Päckchen.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist. Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatz, sind ausgeschlossen.

Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer.

Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit, insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc.
- für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze, Knethaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
- bei Transportschäden, Fehlgebrauch, sowie
- bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
- bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
- bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
- bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
- sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
- wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder
- Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Gerät **ausreichend frankiert** an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

Technische Änderungen vorbehalten

Version 05/2013

Content

Description.....	2
Important safeguards.....	15
Scope of delivery.....	17
Before the first use.....	17
Assembling and disassembling.....	18
Working with the meat grinder.....	20
Trouble shooting.....	22
Cleaning, maintenance and storing.....	23
Technical data and short term operation.....	24
Disposal.....	24
Warranty claims.....	24

Important safeguards

Carefully read and follow all instructions and safeguards before operating. Save the instructions for further reference. Keep this instruction together with the receipt and the guarantee card. If the appliance is handed over to other persons, also supply them with the instructions for use. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons.

Intended use: This appliance is suited for mincing meat. Only use the appliance for domestic purpose - the appliance is not suited for commercial or outdoor use. The safeguards must be followed closely and the appliance has to be used in the way indicated in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause injuries or damage by electrical shock, fire, moving mechanical parts. In case of damage and accidents caused by not following this instruction for use the manufacturer assumes no liability.

- Ensure that the mains voltage rating of your power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/240V, 50/60 Hz, AC). Always connect the appliance to a grounded wall socket.
- Always handle the power cord with care. Do not pull or strain the power cord. The power cord may never be folded or pinched. Always pull the plug to disconnect the power cord, never pull on the cord to disconnect it
- Do not leave the appliance unattended while it is connected to the power supply. Always switch OFF ('0' position) and unplug the appliance if it is not in use and before moving, cleaning and/or assembling or disassembling it.
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.
-  **Do not operate any appliance if:**
 - power cord is damaged
 - In case of malfunction or if it has been dropped or damaged in any manner.

Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) to avoid any danger. All repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Special tools are required to repair the appliance. In any case ask a (*) competent qualified electrician to check and repair it.

(*) Competent qualified electrician : after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger.



- **Unplug the cord from the mains**
 - when malfunction occurs during use
 - before cleaning
 - after use and for storing.
- Do not operate the appliance with a damaged cord, if it is malfunctioning or has been dropped or damaged in any manner. Ask a (*) competent qualified electrician to check and repair it. Do never try to repair yourself.



- **Caution! An electric appliance is no toy!** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand all hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Explain to your children all risks which can be caused by electric current:
 - Danger caused by hot parts of the appliance
 - Danger by moving, rotating and/or sharp-edged parts (like blades etc.)
 - Danger caused by electric current
- Keep the appliance at any time out of reach of children or persons who can not handle electric appliances properly. When plugged, the cord should not be reached by children to avoid hazard.
- The appliance must be stored at a place which is unapproachable for children.
- Do not leave packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) within the reach of children, as it could be dangerous - danger of suffocation!



- **Caution risk of electric shock!** Never immerse the appliance, cord or plug into water or any other liquid. Never place the appliance in a dishwasher.
- Do not use the appliance while standing on a wet ground or if your hands or appliance are wet. Do not pour or drip any liquids at the motor base or cord. When liquids are spilled on the motor base or under it, immediately switch OFF ('0' position), unplug and dry the motor base thoroughly.
- To avoid the risk of electric shock or damage of the appliance do not operate or store the appliance outdoors or in damp or wet areas. Always place the appliance on a clean, dry and frost-free surface where it is protected from excessive strain (i.e. mechanical or electrical shock, overheating, moisture).
- Additional protection may be obtained by fitting an earth-leakage circuit-breaker (IF=30mA) into your home installation. Please consult a qualified electrician.



- **Caution risk of injuries to person! Moving parts, rotating blades - wide filling opening!**
- Never insert your fingers or any other objects (hair, clothes, cooking utensils, knives, screw drivers etc.) when the appliance is connected to the power supply.
- Always switch OFF ('0' position) wait for the motor to stop completely and unplug the appliance before removing the juicer lid or other attachments.
- Do not attempt to use other utensils but the food pusher provided to push down the food in the filling opening.
- Do not hold your face over the open filling hole during operation, juice and hard parts of the processed food could splash out of the filling opening.
- Do not touch the cutting blades. The blades are very sharp!

- Always assemble the appliance completely for storage. This guarantees that the blades cannot be touched unintentionally.
- Always wait until the motor has stopped completely before disassembling, moving or cleaning the appliance.



- **Caution risk of accidents, injury and damage!**
- Before use always make sure that the appliance is properly and completely assembled.
- Do not operate the appliance when the appliance or any parts of it are damaged to avoid all risks. The appliance is damaged when there are any cracks, excessively broken or frayed parts, distortions or leaks, or when the gear on the motor base stalls or sticks. In this case, immediately stop using the appliance pull the plug and return the appliance (including any parts and accessories) to an authorized service centre for check and repair.
- Do not attempt to use the appliance by using any parts or accessories not recommended by the manufacturer. This is dangerous and can cause injury to user and damage to the appliance.



- Place the appliance on a stable, flat and dry surface which is large enough to work without any trouble to eliminate the risk of falling down. Do not place the appliance near edges of table or counter. Place it as closed as possible to the power socket. Take care that the cord never hangs over the edges of furniture and nobody can smash the appliance down by pulling the cord. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or on a heated oven and take care that the cord also never touches hot surfaces or sharp-edged objects. Do not place any kind of tissues or cloth under or on the appliance to avoid the risk of electrical shock or fire.
- **Caution! Always switch off (power switch position "0") the appliance immediately and unplug after each use.**

Scope of delivery

- Motor unit
- Pusher
- Filling tray
- Meat grinder
- Locking screw for meat grinder
- Spiral drive
- Star cutter
- Locking screw for the cutting discs
- Coarse, medium and fine cutting disc
- Kebbe disc
- Kebbe ring
- Sausage filling attachment
- Instruction manual

Before the first use

- Carefully read and follow all instructions and safeguards before operating.
- Remove all packaging, foils etc. Ensure that the unit is in perfect order and all parts are delivered.

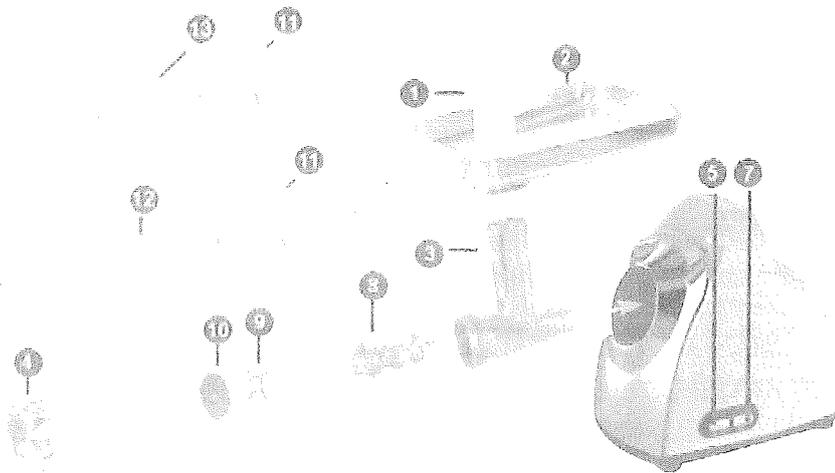
- Some of the parts are protected against corrosion by a thin oil film. Clean all parts before first use as described in "Cleaning, maintenance and storing". When using for the first time little smell can occur. It is harmless and disappears after a while.

Assembling and disassembling

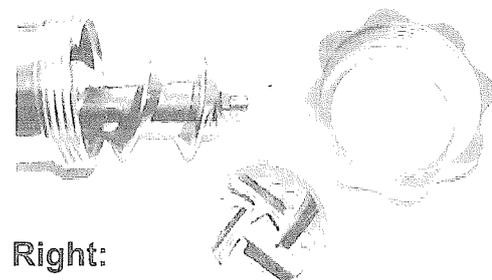
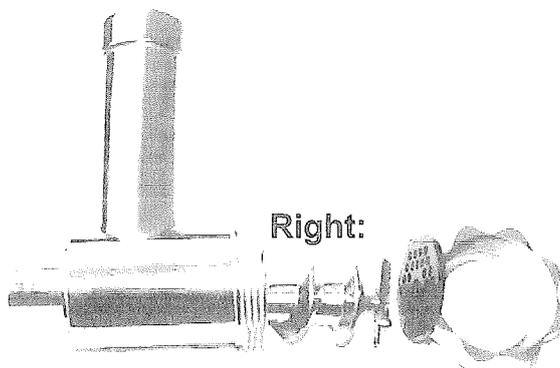
Caution! Make sure before you assemble any parts that the appliance is not connected to the power supply and the switch is switched OFF (switch position '0').

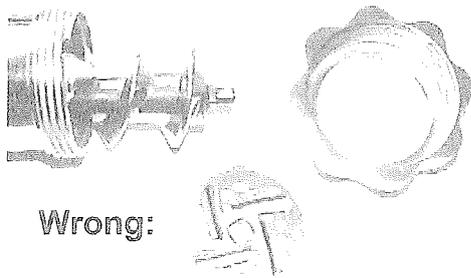
Caution! The Star cutter and the mincing discs are very sharp! Take extremely care while assembling, disassembling and cleaning.

A) Assembling the Meat Grinder



1. Hold the meat grinder (3) with the filling opening upward (see figure). Keep this position during assembling.
2. Insert the spiral drive (8) with your other hand with the side where the plastic disc is fixed firmly into the drive shaft of the meat grinder (3).
3. Attach the star cutter (9) onto the end of the spiral drive (8) the plan surface facing to the inner side to the spiral drive (8) means with the cutting edges to the outer side **Caution:** the appliance will get damaged, if the star cutter (9) is assembled with the plan surface to the outer side! See figures below:





Wrong:

4. Insert the desired mincing disc (10). Take care to assemble correctly, see the slot joints at the winding of the meat grinder (3). Insert the outer keys of the mincing disc (10) fittingly into the slot joints.
5. Fix the Locking screw (4) by turning it in clockwise direction until it is engaged. Ensure by slightly shaking that the locking screw (9) is fixed firmly and the star cutter is not loose and cannot shake any more.
6. Insert the assembled meat grinding unit (3) into the opening of the motor unit (5). Press it slightly and turn it a little back and forth until it is entirely engaged. Insert the locking screw (6) for the meat grinder (3) into the winding (see arrow). Then turn the lateral locking screw (6) for the meat grinder (3) in clockwise direction till it is fixed firmly. Take care not to twist to avoid damage of the winding.
7. Check if all it is fixed properly and in perfect order.
8. Now insert the filling tray (2) onto the filling shaft of the meat grinder (3). At least insert the pusher (1).

To disassemble remove the pusher (1) and the filling tray (2).

1. Then turn the lateral locking screw (6) of the meat grinder (3) in counter clockwise direction to open. Press the meat grinder slightly (3) against the unit and turn it to remove in counter clockwise direction. Then you can pull the assembled meat grinder off and disassemble in order to clean it. Turn the locking screw (4) in counter clockwise direction to open.
2. Remove the mincing disc (10).
3. Carefully remove the star cutter (9) **Caution with the star cutter (9) cause it is extremely sharp!**
4. Carefully remove the spiral drive (8) then remove food residues (if existent) from the meat grinder (3).



Note: After each use clean the removable parts as described in „Cleaning, maintenance and storing“ as they are in contact with food and to avoid dry sticking.

B) Assembling the sausage filling attachment (12)

If the meat grinder (3) is assembled as described in A):

1. Unscrew the locking screw (4). Remove the mincing disc (10).
2. Carefully remove the Star cutter (9).
3. Now insert the Kebbe disc (11) onto the spiral drive (8). Insert the two keys at the Kebbe disc (11) into the slot joints at the winding of the meat grinder (3).
4. Attach the sausage filling attachment (12) onto the Kebbe disc (11).
5. Fix the locking screw (4) hand tight. Ensure that the Kebbe disc with the sausage filling attachment cannot slip off the slot joints any more while fixing the locking screw (4). Hold it with the other hand while fixing the locking screw (4) to avoid slipping off.

To disassemble unscrew the locking screw (4) then remove sausage filling attachment (12) and Kebbe disc (11).

C) Assembling the Kebbe filling attachment (13)

If the meat grinder (3) is assembled as described in A):

1. Unscrew the locking screw (4). Remove the mincing disc (10).
2. Carefully remove the Star cutter (9).
3. Now insert the Kebbe disc (11) onto the spiral drive (8). Insert the two keys at the Kebbe disc (11) into the slot joints at the winding of the meat grinder (3).
4. Now attach the Kebbe ring (13) onto the Kebbe disc (11).
5. If all is assembled correctly fix the locking screw (4) hand tight. Ensure that the Kebbe disc with the sausage filling attachment cannot slip off the slot joints any more while fixing the locking screw (4). Hold it with the other hand while fixing the locking screw (4) to avoid slipping off.

To disassemble unscrew the locking screw (4) then remove the Kebbe ring (13) and the Kebbe disc (11).



Caution: Do not use the appliance longer than 3 minutes. After 3 minutes of permanent operation let the motor cool down for about 30 minutes minimum to avoid overheating. (see „Technical data and short term operation“).

Working with the meat grinder



To avoid accident and risk of injury

- Never put your fingers into the filling opening of the appliance. Never insert any objects into the filling opening – except the pusher and the food you want to mince. Otherwise there can be extremely risk of injury!
- Always unplug before assembling or disassembling any parts.
- Never leave the appliance unattended when it is ready for use. For safety reason unplug after each use and in operation breaks to avoid starting by mistake.
- Always use original accessories only with the appliance.
- Never leave persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unattended while using the appliance, because they are not always aware about the dangers which can occur while handling with electric appliances.

Details

- To avoid overheating never exceed the short term operation time. After each use let the appliance cool down enough (see „Technical data and short term operation“).
- When processing bigger amounts of food always take care to keep enough breaks during work flow.

If the desired attachments are assembled:

- Position the appliance on an absolutely dry and stable working place so that it never can slip or fall off the desk or can get near open water (e. g. by vibration or stumbling over the cord). There might be vibrations while in operation.



- **WARNING: Never catch at a plugged appliance or an appliance in operation if it is falling down or into water or any case of emergency! In case of emergency immediately unplug! Otherwise there is extremely risk of injury and danger of life!**

Processing meat

- Remove bones and gristles and cut into pieces which are smaller than the filling opening.
- Do not process too big, or hard meat (like air dried ham) with the appliance otherwise it can induce a mechanical engine breakdown.
- Always put a collecting tray under the opening of the meat grinder.
- Put the food to be minced into the filling tray.
- Switch the big silver switch into position „OFF“ (medium position) to ensure that the appliance is switched OFF.
- Then plug in.
- Now switch the ON/R switch into position “ON” and push the big silver switch to the left to start operation. Note that the appliance will run in permanent operation and must be switched off manually then.



- **CAUTION: Danger of injury! Always use the pusher to push the food into the filling shaft – never use fingers, forks, Spoons or other objects! Otherwise there is extreme risk of injury and the appliance could get damaged.**



- **CAUTION: Never push the pusher down so strong that the motor gets slower. Otherwise it can induce a mechanical engine breakdown and the appliance can get damaged.**
- **Note:** Minced meat is very prone to microbial contamination. See that the meat to be minced is always perfectly fresh and keep perfect hygienic while processing meat.
- When you have read all details of chapter „Processing meat“ you can use the appliance as described above.

Positions ON/OFF and REV switch:

Position ON = Forward (ON/OFF switch must be in Position ON)

Position REV = activates the momentary switch for reverse

Use the momentary switch for backward running when the gear is blocked by jamming food. (see „Trouble shooting“).

Positions ON/OFF and REV reverse switch:

OFF = Press left button for ON, press again for OFF

REV = Press right button

Processing Sausage

- First press the meat through the desired mincing disc for two times (as described under „Processing meat“) before you start to make sausage of it.
- For the sausage filling add for example onions cut into small pieces, spices and the ingredients you will find in special recipes and knead the mixture well. Now put the mixture into the fridge for 30 minutes to get it cool.
- **NOTE: Sausage filling can be used raw and cooked** (see also sausage recipes in usual sausage recipe books).
- Put the sausage gut (natural or artificial gut, available in the specialized trade) over the sausage filling attachment and knot the other end of the sausage gut. For 1 kg of filling material calculate 1,60 metres of sausage gut..
- **TIP:** Insert natural gut for approx. 3 hours into luke warm water and wring it out well before you put onto the sausage filler. The natural gut will get elastically again by doing so. Natural guts you will get at the specialized butchery trade near slaughterhouses or you can order it at your butcher shop.
- Always put a collecting tray under the opening of the meat grinder.

- Put the sausage filling into the filling tray.
- Switch the ON/OFF switch into position OFF to ensure that the appliance is switched off.
- Then plug in.
- Now switch the ON/R switch into position „ON“ and the big silver switch to the left into position „I“ to switch the appliance ON.
- The Sausage filling will get pressed through the sausage filling attachment into the sausage gut. When the desired length of sausage has reached, switch off the appliance, press the gut and turn at the same time for a few times. Repeat the same way till the end of the gut is reached almost. Then switch off the appliance, pull off the end of the gut from the sausage filling attachment and knot it.
- **TIP:** Sausage will expand while cooking or freezing. So never overfill the gut otherwise the sausage can burst.
- When you have read all details of chapter „Processing sausage“ you can use the appliance as described above.

Working with the „Kebbe“ attachment

- The Kebbe attachment is the Kebbe disc (11) together with the Kebbe ring (13) which is put onto the Kebbe disc . With the attachment you can form hollow rolls from food (e. g. dough, meat or vegetables) which you can fill as desired.
- First press the meat through the desired mincing disc for two times (as described under „Processing meat“) before you start to press it through the Kebbe attachment.
- Making of rolls needs practice. The consistency of the mixture may not be too dry neither too wet. Concentration of fluid of food is very different, it is not possible to specify or to provide any guidelines. The right mixing ratio can be made by own experience only. Use commercial recipes as a basis for comparison.
- When you have read all details of the topic Kebbe attachment you can use the appliance as described above.
- **Caution!** Always switch off (power switch position „0“) the appliance immediately and unplug after each use.
- After each use clean the unit thoroughly because it is in contact with food.



Trouble shooting

If the drive is blocked by jamming food:

- Put the big silver switch in to position „medium“ to stop the unit.
- Now press the ON / OFF switch into position „ON“ then press the REV switch function. The drive now runs backward in pulse function. With this function you can transport the food backward to get the drive free again. When the drive is free release the switch.
- Press the ON / OFF switch into position „ON“ and the big silver switch on the left side to position „I“ to restart the appliance.
- If the drive cannot be released after processing as described above clean the appliance as described in chapter „Cleaning , maintenance and storing“.

If the unit gets overheated:

Short term operation of 3 min (see „Technical data and short term operation“) may not be exceeded. In case of non-observance the unit and the motor could get damaged by overheating. Switch off the unit after 3 minutes of permanent operation and let it cool down for 30 min. before using again.

If the cord is damaged or damage at the appliance is visible:

- Put the big silver switch in to position OFF to stop the unit.
- If this is not possible without any risk, immediately unplug.
- Always bring the unit to a by a competent qualified electrician (see "Safety cautions" and "Warranty claims") to repair it before using again.

Cleaning, maintenance and storing



Caution! Always switch OFF and unplug the appliance and wait for the motor standstill before cleaning or disassembling. This avoids accidents caused by unintended running of the motor.

Clean the appliance immediately after each use to avoid tack-drying of food residues.



Caution! To avoid any risk of electrical shock do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquid.

Do not pour or drip any liquids at the motor base or cord and do never place the motor base or power cord in an automatic dishwasher.

Note: All accessories come with a thin oil cover, to protect it from corrosion. Clean them before first use in luke warm water with few drops of dishwashing liquid. Then rinse in clear water and dry thoroughly.

Cleaning the motor block

- Clean the housing and the cord if necessary with a slightly damp, soft cloth only. Dry the unit thoroughly before using again.



WARNING: Never immerse the motor block into water or any other liquid! Otherwise there is risk of life by electrical shock, if liquid intruded gets into electric conductors.

- To avoid damaging the surface and other parts of the unit never use abrasive cleaners, cleaning pads, any sharp objects (i.e. metal scouring pads) or sharp detergents. The appliance could get damaged and the residues of detergents could get into your food.



Cleaning accessories

CAUTION risk of injury! The star cutter and the mincing discs are extremely sharp!

- Clean all accessories which are in contact with food manually only.
The accessories are not suited for cleaning in a dishwashing machine. Clean with hot water and few drops of mild dishwashing liquid only. If there are any meat residues stick dried, soak the accessory in hot water with few drops of dishwashing liquid for some time. Then it will be easy to remove.
- Never place any of the parts in a dishwashing machine, none of them are suited for his purpose.
- Always dry all parts thoroughly before using the appliance again.

Maintenance and storing

- After cleaning wipe the metallic attachments with few drops of cooking oil if you don't use the appliance for a longer time. This guarantees a perfect protection against corrosion.
- Store the unit in a dry place and protected from dust. The appliance must be stored at a place which is unapproachable for persons with reduced physical, sensory or mental capabilities (including children) because they not always are aware of the dangers which can be caused by electrical appliances.