

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung DESIGN FLEISCHWOLF ADVANCED



enthaltenes Zubehör:



Art.-Nr. 41409 Design Fleischwolf Advanced (Normgröße 8)

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

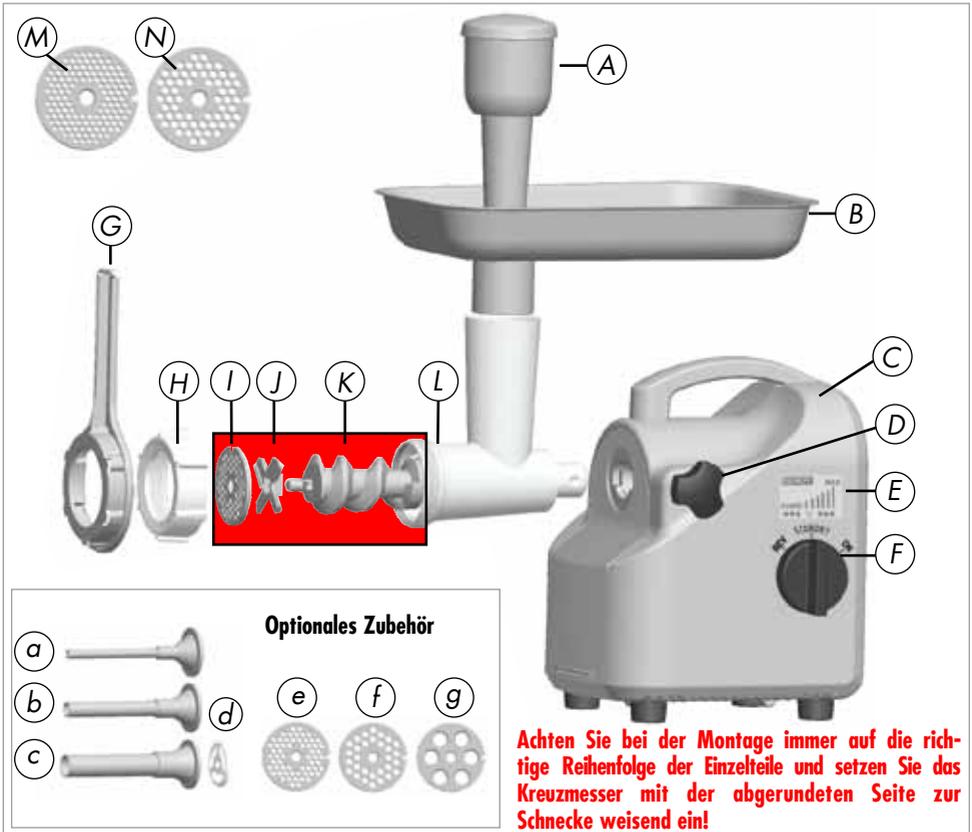


Lesen Sie bitte die Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind!

Inhaltsverzeichnis

Ihren Design Fleischwolf Advanced kennen lernen.....	3
Wichtige Hinweise.....	4
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	5
Mögliche Gefährdung durch bewegliche Bauteile.....	7
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität	7
Bedienung.....	7
Vor der ersten Verwendung	7
Das Gerät zusammensetzen	8
Montage zur Hackherstellung.....	8
Montage zur Wurstherstellung.....	9
Mit dem Fleischwolf arbeiten.....	10
Wurstherstellung.....	11
Pflege und Reinigung.....	12
Das Gerät zerlegen.....	12
Störungen beseitigen	13
Verstopfungen beseitigen.....	14
Lagerung.....	15
Entsorgungshinweise	15
Information und Service	15
Gewährleistung/Garantie	15
Technische Daten	16

IHREN DESIGN FLEISCHWOLF ADVANCED KENNEN LERNEN!



Bezeichnung der Teile

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| A) Stopfer | H) Verschlussring |
| B) Einfüllschale | I) Lochscheibe 2 mm |
| C) Motorgehäuse | J) Kreuzmesser |
| D) Verschlusschraube | K) Schnecke |
| E) Display | L) Schneckengehäuse |
| F) Drehschalter | M) Lochscheibe 4,5 mm |
| G) Schraubenschlüssel | N) Lochscheibe 6 mm |

Optionales Zubehör

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| a) Wurstfüll-Vorsatz fein | e) Lochscheibe 3 mm |
| b) Wurstfüll-Vorsatz mittel | f) Lochscheibe 8 mm |
| c) Wurstfüll-Vorsatz grob | g) Lochscheibe 14 mm |
| d) Adapterscheibe | |



Display und Drehschalter

HINWEIS: Sie können die Lochscheiben zur Aufbewahrung in den Stopfer legen.

HINWEIS: READY blinkt für 30 Sekunden im Display und die restlichen Anzeigen leuchten konstant sobald der Stecker eingesteckt ist. Im Anschluß leuchtet nur noch die READY Anzeige konstant.

DESIGN FLEISCHWOLF ADVANCED (NORMGRÖSSE 8)

Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung zur weiteren Verwendung gut auf.

Der elektrische Design Fleischwolf Advanced von Gastroback dient zum Zerkleinern von Fleisch (roh oder gegart) und weichem Gemüse. Sie bereiten die Zutaten entsprechend vor und füllen sie dann durch den Füllschacht ein. Die Schnecke drückt die Zutaten gegen das rotierende Kreuzmesser. Messer und Schnecke werden von einem leistungsstarken 350-Watt-Induktionsmotor (max. 1,28 Nm) angetrieben. Durch die vorgelegte Lochscheibe tritt das fertige Produkt automatisch aus. Ein Überlastschutz sorgt dafür, dass der Motor nicht überhitzen kann.

Das Gerät ist wartungsfrei, wenig störanfällig und leicht zu bedienen. Alle Geräteteile, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, können mit wenigen Handgriffen abgenommen, zerlegt und in warmer Spülmittellösung gereinigt werden. Werkzeuge sind dafür nicht erforderlich.

WICHTIGE HINWEISE

- **Achten Sie immer darauf, dass der Drehschalter auf STANDBY gestellt ist bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.**
- **Niemals bei eingestecktem Netzstecker Kreuzmesser, Schnecke oder Lochscheiben einsetzen oder entfernen. Sollte der Drehschalter auf ON gestellt sein, würde sich die Antriebswelle in Bewegung setzen und es könnte dadurch zu schweren Verletzungen führen.**
- Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Verwendung mit warmer Spülmittellösung.
- **HINWEIS:** Das Display ist erst erleuchtet und der Drehschalter lässt sich nur bedienen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
- **ACHTUNG: Niemals das Motorgehäuse oder das Zubehör in der Spülmaschine reinigen oder mit scharfen Reinigern, harten Scheuerhilfen oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel und Scheuerhilfen zerkratzen die Oberflächen; scharfe Reiniger und Spülmaschinenreiniger führen zu Korrosion und Verfärbungen.**
- Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen, anbauen, das Gerät reinigen oder bewegen.
- Arbeiten Sie langsam und gleichmäßig. Versuchen Sie nicht, die Arbeit durch starkes Drücken zu beschleunigen. Dadurch kann sich die Schnecke festfressen und stecken bleiben.
- Das Gerät besitzt einen Überlastungsschutz. Sollte der Überlastungsschutz angesprungen sein oder während der Arbeit keine Nahrungsmittel mehr austreten obwohl noch Nahrungsmittel im Füllschacht stecken, dann schalten Sie das Gerät am Drehschalter in STANDBY-Position. Warten Sie einige Minuten bevor Sie das Gerät wieder in den Betrieb nehmen.
- Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Wenn Sie harte Gemüsesorten (Beispiel: Zwiebeln, Karotten) zugeben wollen, dann garen Sie diese Zutaten entsprechend vor.

- **Niemals** bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschacht greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel immer nur mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht.

- **ACHTUNG: Achten Sie immer darauf, dass die abgerundete Seite des Kreuzmessers beim Einsetzen zur Schnecke weist. Ist das Kreuzmesser falsch montiert kann es zu einem Schaden am Motor kommen.**

- **ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät niemals länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb bei maximaler Leistung arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Bei normaler Beladung ist ein Dauerbetrieb von 30 Minuten möglich.**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch kann zu Sachschäden, sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. **Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.** Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich dazu bitte an Ihren Händler.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Versuchen Sie **niemals**, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen.

- Lassen Sie besonders kleine Kinder **niemals** unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich ist. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Das Gerät ist nicht für die Benutzung von Kindern, körperlich oder geistig beeinträchtigten Personen, sowie Personen die keine Erfahrung haben geeignet, es sei denn sie haben eine Einführung im Umgang mit dem Gerät, von einer Person die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, erhalten. Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.

- **Niemals** die Luftschlitze an der Unterseite des Geräts verstellen oder verschließen. Stellen Sie das Gerät **niemals** auf Haushaltstücher oder unebene Arbeitsflächen, damit die Luft frei zirkulieren kann.

- **Niemals** das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt.
- **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- **Niemals** Motorgehäuse, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen oder unter das Gerät laufen lassen. Wenn Flüssigkeiten (Beispiel: Fleischsaft) auf das Motorgehäuse gelaufen sind, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse, wie im Abschnitt »Pflege und Reinigung« beschrieben.
- **Niemals** das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Motorgehäuse befinden oder in das Motorgehäuse eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.** Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, einzelne Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Fassen Sie immer auf beiden Seiten unter das Motorgehäuse, um das Gerät zu bewegen oder zu transportieren.
- Lassen Sie den Motor des Geräts nicht unnötig laufen. Drehen Sie den Drehschalter immer in die STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten, sobald die Zutaten verarbeitet sind. Der Motor läuft nach dem Ausschalten bis zu 6 Sekunden nach. Warten Sie nach dem Ausschalten immer, bis der Motor steht bevor Sie Bauteile abnehmen, das Gerät wieder einschalten oder andere Arbeiten am Gerät durchführen.
- **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Lösemittel), Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. **Niemals** das Motorgehäuse oder das Zubehör in der Spülmaschine reinigen. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Geräts eintrocknen.
- **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.
- Wenden Sie beim Zusammenbau der Teile keine Gewalt an! Alle Bauteile müssen sich leicht und ohne großen Kraftaufwand zusammensetzen lassen. Andernfalls sind die Teile nicht richtig zusammengesetzt oder beschädigt. Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn es richtig und vollständig nach der Anleitung »Das Gerät zusammensetzen« zusammengesetzt ist.
- **Niemals** Kreuzmesser und Lochscheibe zusammen mit dem Wurstfüll-Vorsatz und der Adapterscheibe verwenden. Setzen Sie immer nur einen dieser Zubehörvorsätze am Gerät ein.
- Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät aus dem laufenden Betrieb auszuschalten, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Sollte sich das Schneckengehäuse am Motorgehäuse und/oder die Verschlusschraube am Schneckengehäuse während der Arbeit lösen oder lockern, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der

Steckdose. Arbeiten Sie nach der Anleitung ›Störungen beseitigen‹, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

- Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Harte Gemüsesorten sollten Sie eventuell vor der Verarbeitung vorgegaren. Wenn der Fleischwolf verstopft ist und/oder der Motor stecken bleibt, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Beseitigen Sie das Problem nach der Anleitung ›Störungen beseitigen‹, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

- **ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät niemals länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb bei maximaler Leistung arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Nach spätestens 15 Minuten lassen Sie den Motor für mehrere Minuten abkühlen, bevor Sie mit dem Betrieb fortfahren. Bei normaler Beladung ist ein Dauerbetrieb von 30 Minuten möglich.**

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile

- **Niemals** mit den Händen in den Füllschacht greifen oder Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher oder andere Fremdkörper (Kochbesteck) in den Füllschacht des Geräts oder in die Löcher der Lochscheiben stecken oder halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Vergewissern Sie sich immer, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Knochen, Stiele von Gemüse, Kochbesteck) im Füllschacht stecken, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten im Füllschacht nach unten zu schieben. Drücken Sie dabei nicht zu stark nach unten, um den Fleischwolf nicht zu verstopfen.

- Die Messer am Kreuzmesser sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie mit dem Kreuzmesser hantieren.

- Halten Sie **niemals** Ihr Gesicht über den Füllschacht, wenn der Motor läuft. Sollten Sie beim Vorbereiten der Zutaten Reste von Knochen oder anderen harten Bestandteilen (Stiele, Kerne) übersehen haben, ansonsten könnten Splitter herausspringen.

Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Schließen Sie das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln oder Tischsteckdosen an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung mit Schutzleiter angeschlossen werden.

- **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann.

BEDIENUNG

Vor der ersten Verwendung

Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfeinsatzes vor der ersten Verwendung und nach längerer unbenutzter Lagerung mit etwas handwarmer Spülmittellösung nach der Anleitung ›Pflege und Reinigung‹.

Das Gerät zusammensetzen

WARNUNG: Die Unterlage muss ausreichend stabil, trocken, eben und sauber sein. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze an der Unterseite des Geräts und das Bedienmenü müssen immer frei bleiben.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie das Gerät zerlegen oder zusammensetzen. Stellen Sie das Motorgehäuse auf einem geeigneten Arbeitsplatz auf.

Montage zur Hackherstellung

1. Lösen Sie die Klemmschraube rechts am Motorgehäuse einige Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn bis Sie das Schneckengehäuse mit dem schmalen Ende bis zum Anschlag in die Öffnung des Motorgehäuses stecken können. Der Füllschacht muss dabei nach oben zeigen (Abb. A). Wenn das Schneckengehäuse korrekt eingesetzt ist schließt das Schneckengehäuse mit dem Motorgehäuse ab. Das dünnere Ende des Schneckengehäuses ist nicht mehr zu sehen. Drehen Sie danach die Klemmschraube im Uhrzeigersinn mit der rechten Hand fest. Wenden Sie dabei keine Gewalt an, um das Gewinde nicht zu überdrehen.

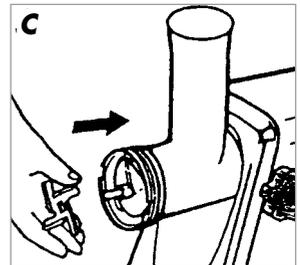
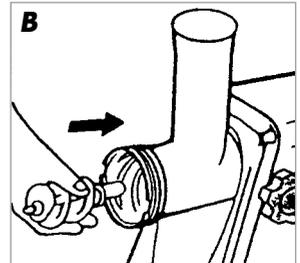
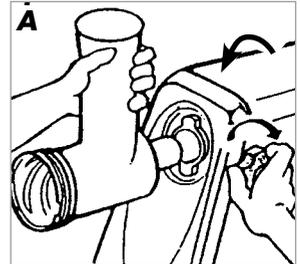
2. Stecken Sie die Schnecke mit dem längeren, schmalen Ende in die Auslassöffnung des Schneckengehäuses (Abb. B). Drehen Sie die Schnecke dabei eventuell etwas. Die Schnecke muss ganz im Inneren des Gehäuses liegen. Nur der dünne Metallstift in der Mitte der Schnecke ragt ca. 9 mm aus dem Schneckengehäuse heraus.

3. Setzen Sie das gewünschte Zubehör (hier: Kreuzmesser und Lochscheibe) ein. Stecken Sie das Kreuzmesser mit der abgerundeten Seite zur Schnecke auf die Achse der Schnecke, so dass die viereckige Öffnung in der Mitte des Kreuzmessers über den Vierkant auf der Achse der Schnecke gleitet (Abb. C und D).

ACHTUNG: Achten Sie immer darauf, dass die abgerundete Seite des Kreuzmessers beim Einsetzen zur Schnecke weist. Ist das Kreuzmesser falsch montiert kann es zu einem Schaden am Motor kommen.

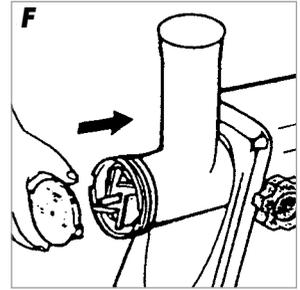
WARNUNG: Die Klingen des Kreuzmessers sind scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie damit hantieren.

ACHTUNG: Niemals Kreuzmesser und Lochscheibe zusammen mit den Wurstfüll-Vorsätzen und der Adapterscheibe verwenden. Die Arbeit mit den Wurstfüll-Vorsätzen wird unter »Montage zur Wurstherstellung« beschrieben.



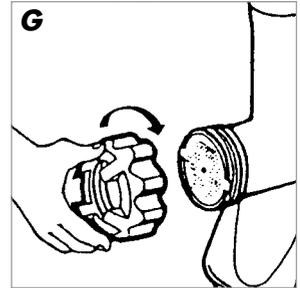
Rundung oben

4. Legen Sie anschließend die gewünschte Lochscheibe vor dem Kreuzmesser ein (Abb. F). Drehen Sie die Lochscheibe dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungzapfen im Schneckengehäuse gleitet.



WICHTIG: Wenn die Bauteile deutlich über den Rand des Schneckengehäuses herausragen, dann haben Sie vermutlich die Schnecke nicht weit genug eingesteckt. Fassen Sie die Achse der Schnecke und rütteln und drehen Sie die Schnecke etwas, bis sie sich nach innen schieben lässt. Wenden Sie keine Gewalt an!

Wenn alles korrekt zusammengesetzt ist ragt die Lochscheibe ca. 2 mm aus dem Schneckengehäuses heraus und der Stift der Schnecke ragt ca. 5 mm aus der Lochscheibe heraus.



5. Schrauben Sie den Verschlussring vorn am Schneckengehäuse im Uhrzeigersinn an und ziehen Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn mit der Hand fest (Abb. G).

ACHTUNG: Achten Sie darauf, den Verschlussring nicht zu verkanten. Andernfalls könnte das Gewinde beschädigt werden. **Ziehen Sie den Verschlussring nicht zu fest. Dies könnte zu einem Schaden am Motor führen.** Wenn sich der Verschlussring nur schwer aufschrauben lässt, nehmen Sie den mitgelieferten Schraubenschlüssel zur Hilfe und fetten Sie das Gewinde vor der nächsten Montage mit etwas Speiseöl.



6. Setzen Sie die Einfüllschale oben auf den Füllschacht (Abb. H) und den Stopfer in die Öffnung der Einfüllschale. **Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.**

Montage zur Wurstherstellung

1. Montieren Sie das Schneckengehäuse und die Schnecke, wie in der Anleitung »Montage zur Hackherstellung« Schritt 1 und 2 beschrieben.

2. Nehmen Sie jetzt die Adapterscheibe (Abb. I) und setzen Sie sie auf den Stift der Schnecke. Die abgerundete Seite sollte beim Aufsetzen von der Schnecke weg weisen. Drehen Sie die Adapterscheibe dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungzapfen im Schneckengehäuse gleitet.



WICHTIG: Wenn die Bauteile deutlich über den Rand des Schneckengehäuses herausragen, dann haben Sie vermutlich die Schnecke nicht weit genug eingesteckt. Fassen Sie die Achse der Schnecke und rütteln und drehen Sie die Schnecke etwas, bis sie sich nach innen schieben lässt. Wenden Sie keine Gewalt an! Wenn alles korrekt zusammengesetzt ist, schließt die Adapterscheibe bündig mit dem Schneckengehäuse ab und der Stift der Schnecke ragt ca. 5 mm aus der Adapterscheibe heraus.



3. Setzen Sie jetzt den gewünschten Wurstfüll-Vorsatz auf das Schneckengehäuse (Abb. J) und setzen Sie den Verschlussring darüber. Schrauben Sie den Verschlussring vorn am Schneckengehäuse an und ziehen Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn mit der Hand fest.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, den Verschlussring nicht zu verkanten. Andernfalls könnte das Gewinde beschädigt werden. Wenn sich der Verschlussring nur schwer aufschrauben lässt, nehmen Sie den mitgelieferten Schraubenschlüssel zur Hilfe und fetten Sie das Gewinde vor der nächsten Montage mit etwas Speiseöl.

4. Setzen Sie die Einfüllschale oben auf den Füllschacht und den Stopfer in die Öffnung der Einfüllschale.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Mit dem Fleischwolf arbeiten

Der Design Fleischwolf Advanced arbeitet für gewöhnlich sauber und zuverlässig. Sollten bei der Arbeit dennoch Probleme auftreten, dann können Sie diese in den meisten Fällen ganz einfach selbst beseitigen. Beachten Sie dazu die Hinweise unter ›Störungen beseitigen‹.

WARNUNG: Sollten während der Arbeit Flüssigkeiten unter oder über das Motorgehäuse laufen, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse (siehe ›Pflege und Reinigung‹).

Tipp: Wenn Sie Hackfleisch für spezielle Rezepte herstellen wollen, dann können Sie die Zutaten (Beispiel: vorgedünstete Zwiebeln, Gewürze) eventuell bereits vor der Verarbeitung zu den Fleischstücken zugeben. Dadurch werden alle Zutaten gut miteinander vermengt. Benutzen Sie zur Herstellung von Tatar die mittlere Lochscheibe und geben Sie das Fleisch zweimal durch den Fleischwolf.

WICHTIG: Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittelbestandteile (Beispiel: Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Wenn Sie harte Gemüsesorten (Beispiel: Zwiebeln, Karotten) zugeben wollen, dann garen Sie diese Zutaten entsprechend vor.

Legen Sie am besten ein saugfähiges trockenes Tuch bereit, um übergelaufene Flüssigkeiten bei Bedarf abzutrocknen.

1. Entfernen Sie alle ungenießbaren und harten Bestandteile (Knochen, Schalen, Stiele) von den Zutaten und schneiden Sie die Nahrungsmittel in nicht zu große Stücke, die ohne Gewaltanwendung durch den Füllschacht passen. Schneiden Sie das Fleisch am besten in 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen

ACHTUNG: Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch.

2. Setzen Sie das Gerät zusammen, wie unter ›Das Gerät zusammensetzen‹ beschrieben und stellen Sie ein geeignetes Auffanggefäß (Schale oder Teller) vor die Auslassöffnung des Schneckengehäuses.

WARNUNG: Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät korrekt zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose für 220/230 V.

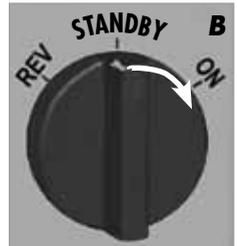
WARNUNG: Niemals bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschacht greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel immer nur mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht.

4. Das Display erleuchtet und Sie sehen auf dem Display zunächst für 30 Sekunden die Anzeige ›Ready‹ blinken sowie die Anzeige ›Power‹, ›Max‹, 6 unterschiedliche hohe Balken,

3 Pfeile nach links weisend, ein rotations Symbol sowie 3 Pfeile nach rechts weisend (Abb. A). Nach 30 Sekunden zeigt das Display nur noch die Anzeige ›Ready‹.



5. Drehen Sie den Drehschalter in ON-Position (Abb. B), um das Gerät einzuschalten und füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in die Einfüllschale. Beim Drehen des Drehschalters in ON-Position leuchtet die ›Power‹ Anzeige, ein kleiner Balken und das rotations Symbol (es dreht sich gegen den Uhrzeigersinn). Die drei nach rechts weisenden Pfeile blinken.



6. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam im Füllschacht nach unten. Üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus.

WICHTIG: Arbeiten Sie langsam und gleichmäßig. Versuchen Sie nicht, die Arbeit durch starkes Drücken zu beschleunigen. Dadurch kann sich die Schnecke festfressen und stecken bleiben. Der Stopfer dient lediglich dazu, die Nahrungsmittel im Füllschacht nachzuschieben.

Sollten während der Arbeit keine Nahrungsmittel mehr austreten obwohl noch Nahrungsmittel im Füllschacht stecken, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position und arbeiten Sie nach den Hinweisen ›Störungen beseitigen‹.

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät niemals länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb bei maximaler Leistung arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Nach 15 Minuten lassen Sie den Motor für mehrere Minuten abkühlen, bevor Sie mit dem Betrieb fortfahren. Bei normaler Beladung ist ein Dauerbetrieb von 30 Minuten möglich. Sollte der Motor überlastet sein schaltet sich der Motor in diesem Fall automatisch aus. Lassen Sie den Motor mehrere Minuten abkühlen bevor Sie weiterarbeiten.

7. Sobald Sie Ihre Nahrungsmittel vollständig verarbeitet haben, drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten (im Display erleuchtet nur die ›Ready‹ Anzeige). Sobald der Motor steht (nach ca. 6 Sekunden), ziehen Sie den Netzstecker.

8. Nach der Arbeit: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät eintrocknen. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Anleitung ›Pflege und Reinigung‹.

Wurstherstellung

1. Verarbeiten Sie das Fleisch wie unter ›Mit dem Fleischwolf arbeiten‹ beschrieben. Würzen sie das fertige Hack.

2. Montieren Sie den Wurstfüll-Vorsatz wie unter ›Montage zur Wurstherstellung‹ beschrieben.

3. Weichen Sie die Wursthülle ca. 10 Minuten in lauwarmen Wasser ein. Schieben Sie die feuchte Wursthülle im Anschluss über den Wurstfüll-Vorsatz.

4. Geben Sie das gewürzte Hackfleisch erneut in die Einfüllschale und schalten Sie das Gerät durch Drehen des Drehschalters in ON-Position ein.

Tipp: Sollte die Wursthülle am Wurstfüll-Vorsatz kleben bleiben, dann feuchten Sie die Wursthülle mit Wasser an.

5. Sobald Sie Ihre Nahrungsmittel vollständig verarbeitet haben, drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Sobald der Motor steht, ziehen Sie den Netzstecker.

6. Nach der Arbeit: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät eintrocknen. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Anleitung »Pflege und Reinigung«.

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG: Niemals die Hände oder Fremdkörper in den Füllschacht stecken oder in den Öffnungen der Lochscheibe stochern, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Verwendung mit warmer Spülmittellösung. Beachten Sie bei Störungen die Hinweise unter »Störungen beseitigen«.

Das Gerät zerlegen

WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen oder bewegen.

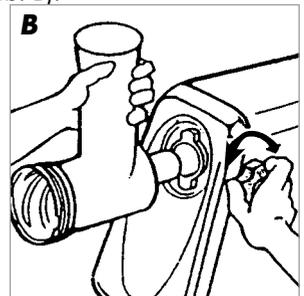
1. Schalten Sie das Gerät aus (Drehschalter in STANDBY-Position stellen; siehe Abb. A), warten Sie, bis der Motor steht und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.



2. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und die Einfüllschale vom Gerät.

3. Lösen Sie die Klemmschraube rechts am Motorgehäuse einige Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn bis sich das Schneckengehäuse ohne Widerstand aus dem Motorgehäuse herausziehen lässt (Abb. B).

4. Lockern Sie den Verschlussring am Schneckengehäuse (Abb. C). Drehen Sie den Verschlussring dazu ein Stück gegen den Uhrzeigersinn. Benutzen Sie ggf. den mitgelieferten Schraubenschlüssel zum Lösen des Verschlussrings.

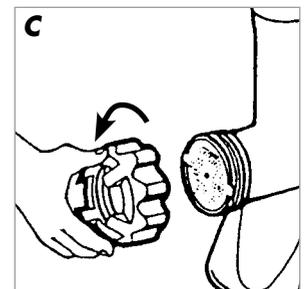


5. Schrauben Sie den Verschlussring vom Schneckengehäuse ab und nehmen Sie die inneren Bauteile aus dem Schneckengehäuse heraus: Die Schnecke mit dem Kreuzmesser und der Lochscheibe oder den Wurstfüll-Vorsatz und die Adapterscheibe.

Tipp: Sollten die Bauteile im Schneckengehäuse fest sitzen, dann stoßen Sie das Schneckengehäuse mit der Lochscheibe nach oben leicht auf ein ausreichend stabiles Schneidebrett auf.

ACHTUNG: Beschädigen Sie dabei keine wertvollen Oberflächen (Beispiel: Tischplatte).

6. Leeren Sie eventuell in der Schnecke zurückgebliebene Nahrungsmittelreste aus. Leeren Sie auch die Nahrungsmittelreste im Einfüllschacht mit einem kleinen Kochlöffel aus Holz oder Kunststoff vollständig aus.



Arbeiten Sie bei der Reinigung in folgenden Schritten

ACHTUNG: Niemals das Motorgehäuse oder das Zubehör in der Spülmaschine reinigen oder mit scharfen Reinigern, harten Scheuerhilfen oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel und Scheuerhilfen zerkratzen die Oberflächen; scharfe Reiniger und Spülmaschinenreiniger führen zu Korrosion und Verfärbungen.

7. Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs in warmer Spülmittellauge. Verwenden Sie dazu am besten Spülbürsten aus Kunststoff oder einen Spülschwamm. Angetrocknete Nahrungsmittelreste an den abnehmbaren Bauteilen können Sie wenige Minuten in warmer Spülmittellösung einweichen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Bauteile dann sorgfältig ab.

8. Reiben Sie danach die verwendeten Lochscheiben, das Kreuzmesser und die Schnecke mit etwas haltbarem Speiseöl (Beispiel: Sonnenblumenöl) ein, um ein Verrosten zu vermeiden.

WARNUNG: Niemals Motorgehäuse, Netzkabel oder Netzstecker in Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen. **Niemals** Flüssigkeiten in die Luftschlitze unter dem Motorgehäuse laufen lassen. Stochern Sie **niemals** mit irgendwelchen harten oder scharfkantigen Gegenständen in den Öffnungen des Motorgehäuses!

9. Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab und trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig ab.

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Beseitigen Sie eventuell auftretende Störungen nach folgenden Hinweisen. Sollten Sie damit nicht erfolgreich sein, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.

Störung	Ursache/Beseitigung
<i>Das Produkt ist nicht fein genug</i>	<i>Verwenden Sie eine feinere Lochscheibe und/oder verarbeiten Sie die Zutaten mehrmals.</i>
<i>Es befinden Sie noch Zutaten im Füllschacht, aber aus der Austrittsöffnung kommt nichts heraus.</i>	<i>Der Fleischwolf ist verstopft. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung ›Verstopfungen beseitigen‹.</i>
<i>Der Motor bleibt während der Arbeit stehen.</i>	<i>Eventuell hat der Überlastschutz den Motor abgeschaltet. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung ›Verstopfungen beseitigen‹.</i>
<i>Auch nach dem Ausleeren des Schneckengehäuses lässt sich das Gerät nicht wieder in Gang setzen.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ist der Netzstecker eingesteckt?</i> • <i>Eventuell ist ein Knochensplitter oder ähnliches im Kreuzmesser verkeilt. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker.</i> • <i>Zerlegen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig; siehe ›Pflege und Reinigung‹.</i> • <i>Wenn das Problem danach nicht beseitigt ist, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.</i>

Störung	Ursache/Beseitigung
<i>Der Fleischwolf verstopft wiederholt während der Arbeit.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Eventuell arbeiten Sie zu schnell. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer nur leicht im Füllschacht nach unten. • Wenn Sie sehr feste Zutaten verarbeiten und ein sehr feines Produkt wünschen, dann sollten Sie zuerst mit der groben Lochscheibe arbeiten und das Produkt danach noch einmal mit einer feinen Lochscheibe verarbeiten.
<i>Das Schneckengehäuse wackelt während der Arbeit im Motorgehäuse.</i>	<i>Das Schneckengehäuse ist nicht richtig montiert und eingerastet. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten und montieren Sie das Schneckengehäuse wie unter ›Montage zur Hackherstellung‹ beschrieben.</i>
<i>Das Produkt tritt an der Seite des Verschlussrings aus.</i>	<i>Der Verschlussring ist nicht fest genug aufgeschraubt. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Schrauben Sie den Verschlussring mit der Hand fest. Überdrehen Sie dabei nicht das Gewinde. Wenn Sie das Problem so nicht beseitigen können, dann zerlegen und reinigen Sie das Schneckengehäuse.</i>

VERSTOPFUNGEN BESEITIGEN

Wenn die Nahrungsmittel im Schneckengehäuse verstopfen, dann tritt bei gefülltem Füllschacht kein Produkt an der Auslassöffnung aus und/oder der Überlastschutz schaltet eventuell den Motor bei Überhitzung automatisch ab.

ACHTUNG: Schalten Sie bei einer Verstopfung im Schneckengehäuse sofort den Motor aus. Beseitigen Sie unbedingt zuerst die Störung, bevor Sie den Motor wieder einschalten.

1. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten, und nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht.

2. Wenn der Motor durch die Verstopfung stehen geblieben ist, dann schalten Sie das Gerät aus und warten einige Minuten damit sich der Motor abkühlen kann.

3. Drehen Sie den Drehschalter in Reverse-Position und lassen Sie das Gerät einige Sekunden im Reverse-Modus laufen. Die Schnecke dreht sich jetzt rückwärts und lockert so die Verstopfung. Das Gerät läuft nur so lange im Reverse Modus bis Sie den Schalter wieder loslassen.

ACHTUNG: Sollte der Motor im Rückwärtsgang nicht sofort laufen, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position und ziehen Sie den Netzstecker. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie unter ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.

HINWEIS: Schalten Sie nicht umgehend von der ON-Position in die Reverse-Position sondern warten Sie einige Sekunden (ca. 6), bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.

4. Nachdem der Motor im Rückwärtsgang gelaufen ist, schalten Sie das Gerät zunächst aus und dann drehen Sie nach einigen Sekunden den Drehschalter wieder in ON-Position. Wenn das Gerät dann nicht normal arbeitet und das Problem erneut auftritt, dann schalten Sie das Gerät aus in dem Sie den Drehschalter in STANDBY-Position drehen, ziehen Sie den Netzstecker und zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie unter ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.

LAGERUNG

ACHTUNG: Bewahren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es vor übermäßigen Belastungen (Stoß, Schlag, Hitze) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist.

Setzen Sie das Gerät vollständig zusammen (Das Gerät zusammensetzen). Dadurch sind die einzelnen Bauteile im Inneren des Schneckengehäuses geschützt und können nicht verloren gehen.



HINWEIS: Sie können die Lochscheiben zur Aufbewahrung in den Stoper legen (siehe Abb.).

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie auto-

matisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 41409 Design Fleischwolf Advanced
Stromversorgung:	220 - 240V Wechselstrom, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	350 Watt; 1,3 Nm
Länge des Netzkabels:	ca. 140 cm
Gewicht:	ca. 8 kg
Abmessungen:	ca. 325 x 223 x 362 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Prüfzeichen:	

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • D-21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 • Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de • www.gastroback.de