

**FW10**



**370224**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Deutschland

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



Version: **3.0**

Erstelldatum: 2024-04-25

---

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung .....	6
2	Allgemeines .....	7
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	7
2.2	Urheberschutz .....	7
2.3	Konformitätserklärung .....	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	8
3.1	Transportinspektion .....	8
3.2	Verpackung .....	8
3.3	Lagerung .....	8
4	Technische Daten .....	9
4.1	Technische Angaben .....	9
4.2	Baugruppenübersicht .....	10
4.3	Funktion des Gerätes .....	11
5	Installation und Bedienung .....	11
5.1	Installation .....	11
5.2	Bedienung .....	12
6	Reinigung .....	24
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	24
6.2	Reinigung .....	25
7	Mögliche Funktionsstörungen .....	27
8	Entsorgung .....	28



**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



### **WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



### **VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

### **ACHTUNG!**

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

### **HINWEIS!**

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### Sicherheit bei Bedienung von Fleischwölfen

- Legen Sie während des Betriebes niemals Tücher, Servietten oder andere Gegenstände auf oder unter das Gerät, um Personen- oder Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag oder Hitze zu vermeiden.
- Bevor Sie Teile abbauen/anbauen, das Gerät reinigen oder an einen anderen Platz versetzen, schalten Sie es ab (Ein-/Ausschalter auf die „OFF“-Position drehen) und trennen Sie es von der Steckdose (Netzstecker ziehen).
- Wenden Sie beim Zusammenbau des Gerätes niemals Gewalt an.
- Nehmen Sie das Gerät erst nach vollständigem und richtigem Zusammenbau in Betrieb. Lesen Sie hierzu die Anweisungen im Abschnitt 5.2 „Bedienung“.
- Greifen Sie niemals in den Einfüllschacht und stecken Sie keine Gegenstände in den Auswurf des Schneckengehäuses, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Halten Sie niemals Haare, Kleidungsstücke, Küchenutensilien in den Einfüllschacht des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich keine Fremdkörper im Einfüllschacht des Gerätes befinden.
- Halten Sie niemals Ihr Gesicht über den Einfüllschacht des Gerätes, wenn der Motor läuft. Bei der Verarbeitung können Splitter von Knochenresten, harten Zutaten (Kerne, Stiele, etc.) herausspringen.

### **Bedienpersonal**

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

### **Betrieb nur unter Aufsicht**

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

### **Fehlgebrauch**

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zerkleinern und Mischen von geeigneten Lebensmitteln (Fleisch, Gemüse),
- Stopfen von Würsten,
- Herstellen von Spritzgebäck
- Herstellen von Kebbe.

## 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Zerkleinern von gefrorenem Fleisch
- Verarbeiten von Knochen.

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

### 2.2 Urheberschutz

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

DE

### 2.3 Konformitätserklärung

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

### 3 Transport, Verpackung und Lagerung

#### 3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

#### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

#### 3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

## 4 Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Fleischwolf FW10</b>
Artikel-Nummer:	<b>370224</b>
Material:	Kunststoff
Material Mhltrichter:	Edelstahl, Aluminiumguss
Durchmesser Scheiben in mm:	62
Leistung max. in kg/h:	10
Anschlusswert:	0,85 kW   230 V   50/60 Hz
Maſſe (B x T x H) in mm:	350 x 205 x 340
Gewicht in kg:	5,0

Technische Änderungen vorbehalten!

#### Ausführung / Eigenschaften

- Farbe: grau
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Rückwärtslauf
- Mhltrichter abnehmbar
- Mahlanlage abnehmbar
- Zerkleinerungseinheit abnehmbar
- Ein-/ Ausschalter
- Überhitzungsschutz
- Integriertes Fach für die Aufbewahrung der Lochscheiben
- Inklusive:
  - 1 Edelstahlmesser, 4-flügelig
  - 1 Kebbevorsatz (orientalisches Gericht)
  - 1 Spritzgebäckvorsatz
  - 1 Stopfer
  - 1 Wurstfüllhorn
  - 3 Lochscheiben (3 mm, 4,8 mm, 8 mm)



### Beschreibung Abb. 1

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

### 4.3 Funktion des Gerätes

Unter Verwendung von geeignetem Zubehör werden im Fleischwolf Lebensmittel (Fleisch, Gemüse, Plätzchenteig, etc.) verarbeitet.

## 5 Installation und Bedienung

DE

### 5.1 Installation

#### Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



**VORSICHT!**

#### Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.

- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
  - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
  - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
  - gut zugänglich
  - mit einer guten Luftzirkulation.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie einen Mindestabstand rechts, links und hinten von 10 cm, sowie 50 cm oben und vor dem Gerät ein, um ungehindert arbeiten zu können.

### Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

DE

## 5.2 Bedienung

### Hinweise und Tipps

- Verarbeiten Sie immer nur frische Lebensmittel. Besonders bei Fleisch achten Sie darauf, dass dieses direkt vor dem Garen oder Verzehr verarbeitet wird: gehacktes Fleisch ist auch im Kühlschrank nur kurze Zeit haltbar. Beachten Sie die geltenden Gesetze und Vorschriften.
- Schneiden Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung in ausreichend kleine Stücke oder Streifen, damit sie in den Einfüllschacht des Gerätes passen und leicht verarbeitet werden können. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen, festere Lebensmittel in 1 cm große Würfel.
- Bei Verarbeitung größerer Mengen von Lebensmitteln teilen Sie diese in Portionen auf, welche dann innerhalb von 2 bis 3 Minuten verarbeitet werden können. Schalten Sie zwischen der Portionsverarbeitung das Gerät aus, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden und bereiten Sie in dieser Zeit die nächste Portion vor.

## Installation und Bedienung

- Niemals zu harte und zu faserige Lebensmittel im Gerät verarbeiten (z. B. Kerne, Schalen, Nüsse, Knochen, Knorpel, dicke Sehnen u. ä.). Entfernen Sie diese vor der Verarbeitung. Hartes Gemüse sollten Sie vor dem Zerkleinern weich kochen.
- Geben Sie die gewünschten Gewürze, Kräuter, Zwiebeln schon beim Zerkleinern von Fleisch dazu (z. B. bei Hackfleisch oder Tatar), um eine bessere Durchmischung zu erhalten. Harte Gewürze wie Pfefferkörner, Muskatnüsse u. ä. vor der Zugabe in einer Mühle mahlen.
- Wählen Sie bei Verarbeitung von weichen Lebensmitteln einen langsameren Motorlauf.

### HINWEIS!

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

## Vor dem ersten Gebrauch

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Geräte- und Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.

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

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



Abb. 2

**Hinweis:** Das im hinteren Bereich des Gerätegehäuses integrierte Fach ist zur Aufbewahrung der Lochscheiben bestimmt.

3. Entnehmen Sie die Lochscheiben nach Ihrem Bedarf.



Abb. 3

### HINWEIS!

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

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

### Bedienblende



Abb. 4

17. Auswahltaste Geschwindigkeit

18. START/STOPP Taste

19. Rücklauftaste

### Tastenfunktionen

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

### Lebensmitteln verarbeiten

#### Zerkleinern und Mischen

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

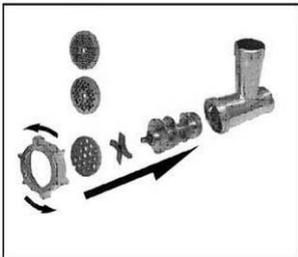


Abb. 5

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

**WARNUNG! Verletzungsgefahr!**

**Das Kreuzmesser ist sehr scharf.**

Seien Sie beim Zusammensetzen sehr vorsichtig!

DE

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



Abb. 6

7. Befestigen Sie das Schneckengehäuse am Motorantrieb, indem Sie dieses gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis ein „click“-Geräusch zu hören ist.
8. Setzen Sie das Tablett auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.

Jetzt ist das Gerät zum Zerkleinern von Lebensmitteln bereit.

9. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen. Entfernen Sie Knochen, Stücke von Knorpel und Sehnen so viel wie möglich. **Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch!**
10. Legen Sie das vorbereitete Fleisch auf das Tablett.
11. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
12. Schalten Sie das Gerät ein (zuerst Ein-/Aus Netzschalter, dann START-/STOPP Taste ►/■ drücken). Wählen Sie bei Bedarf einen langsameren Motorlauf (Taste ▷ auf der Bedienblende 1-mal drücken).
13. Sobald der Motor läuft, schieben Sie die Fleischstücke nach und nach in den Einfüllschacht. Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer, um vorsichtig das Fleisch in den Einfüllschacht des Schneckengehäuses zu drücken.

14. Schalten Sie das Gerät nach der Verarbeitung aus (START-/STOPP Taste ►/■ und den Ein-/Aus Netzschalter drücken).
15. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

### HINWEIS!

**Das Fleisch für Tatar, Hackfleisch mit der mittleren Lochscheibe zweimal durch den Fleischwolf verarbeiten.**

### Wurst stopfen

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

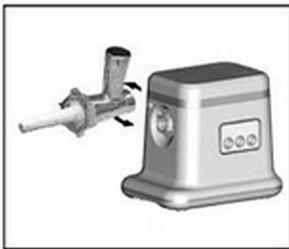


Abb. 7

6. Legen Sie die Trennscheibe so auf, dass die Kerbe der Trennscheibe mit dem Stift am Schneckengehäuse übereinstimmt. Legen Sie das Wurstfüllhorn auf und schrauben es mit der Verschlussmutter am Schneckengehäuse fest.
7. Befestigen Sie den zusammengebauten Vorsatz am Motorantrieb, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen bis ein „click“-Geräusch zu hören ist.

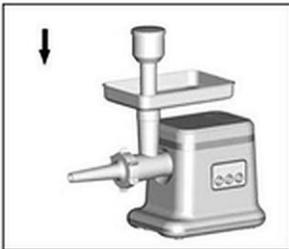
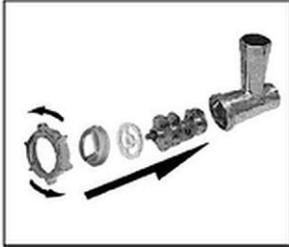


Abb. 8

8. Setzen Sie das Tablett auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.
9. Legen Sie die Wursthaut für ca. 10 Minuten in lauwarmes Wasser.
10. Bereiten Sie je nach Geschmack die Füllung für die Wurst vor und geben Sie diese dann auf das Tablett des Gerätes. Ziehen Sie die Wursthaut über das Wurstfüllhorn. Binden Sie das Ende zusammen.
11. Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Aus Netzschalter ein.
12. Drücken Sie zum Starten die START-/STOPP Taste ▶/■. Wählen Sie bei Bedarf einen langsameren Motorlauf (Taste ▶ auf der Bedienblende 1-mal drücken).
13. Schieben Sie mit Hilfe des Stopfers die Füllung langsam in den Einfüllschacht.
14. Drücken Sie die Füllung mit dem Stopfer in den Einfüllschacht des Schneckengehäuses. Die Wursthaut füllt sich automatisch mit der Füllung und gleitet vom Wurstfüllhorn.
15. Wenn die Wursthaut auf dem Wurstfüllhorn stecken bleibt, feuchten Sie diese mit etwas Wasser an, lockern diese und setzen Sie den Vorgang fort.
16. Schalten Sie nach der Wurstherstellung das Gerät aus (START-/STOPP Taste ▶/■ und Ein-/Aus Netzschalter drücken). Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

### Spritzgebäck herstellen

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



2. Bereiten Sie den Fleischwolf für die Herstellung von Spritzgebäck vor.
3. Bauen Sie den Spritzgebäckvorsatz nach folgenden Anweisungen zusammen.
4. Legen Sie die Schneckenwelle mit der Kunststoffdichtung zuerst in das Schneckengehäuse.
5. Legen Sie die Trennscheibe so auf, dass die Kerbe der Trennscheibe mit dem Stift des Schneckengehäuses übereinstimmt.
6. Legen Sie die Formblech-Fixierung auf und schrauben diese mit der Verschlussmutter am Schneckengehäuse fest.
7. Befestigen Sie den zusammengebauten Vorsatz am Motorantrieb, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen bis ein „click“-Geräusch zu hören ist.
8. Setzen Sie das Tablett auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses.
9. Schieben Sie das Formblech durch die Vorrichtung der Formblech-Fixierung und wählen Sie die gewünschte Gebäckform.



10. Geben Sie den zubereiteten Teig auf das Tablett.
11. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
12. Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Aus Netzschalter ein.
13. Drücken Sie zum Starten die START-/STOPP Taste ▶/■.

Abb. 9

14. Wählen Sie bei Bedarf einen langsameren Motorlauf (Taste ▷ auf der Bedienblende 1-mal drücken).
15. Drücken Sie mit Hilfe des Stopfers den Teig in den Einfüllschacht.
16. Nehmen Sie das Gebäck in gewünschter Länge vom Spritzgebäckvorsatz ab und legen es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
17. Schalten Sie nach der Teigverarbeitung das Gerät aus (START-/STOPP Taste ▶/■ und Ein-/Aus Netzschalter drücken). Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).
18. Backen Sie das Gebäck im Backofen fertig.

### Fleischtaschen / Kebbe zubereiten

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

### Rezeptvorschlag

Füllung für Kebbe		Außenhülle für Kebbe	
100 g	Hammelfleisch	450 g	mageres Hammelfleisch
1 1/2 EL	Olivenöl	150-200 g	Mehl
1-2 St.	fein geschnittene Zwiebeln	1 TL	Gewürze
1/3 TL	Gewürze	1 TL	geriebene Muskatnuss
1/2 TL	Salz	1 Prise	Paprika- oder Chillipulver
1 1/2 EL	Mehl	1 Messer- spitze	Pfeffer

2. Verarbeiten Sie das Hammelfleisch für die Füllung 1-mal oder 2-mal im Fleischwolf wie im Abschnitt „Zerkleinern und Mischen“ beschrieben. Rösten Sie die Zwiebeln an, bis diese leicht gebräunt sind. Vermengen Sie alle Zutaten für die Füllung.

3. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Außenhülle 3-mal hintereinander im Fleischwolf wie im Abschnitt „Zerkleinern und Mischen“ beschrieben (zuerst mit der mittleren, dann 2-mal mit der feinen Lochscheibe). Vermengen Sie das zerkleinerte Fleisch in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten für die Außenhülle. Verarbeiten Sie die hergestellte Mischung erneut 3-mal im Fleischwolf.

### **HINWEIS!**

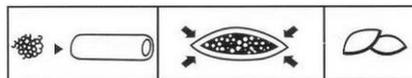
**Mehr Fleisch und weniger Mehl geben der Außenhülle eine bessere Konsistenz und einen besseren Geschmack.**

4. Schalten Sie nach der Fleischverarbeitung das Gerät aus (START-/STOPP Taste ►/■ und Ein-/Aus Netzschalter drücken). Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!).
5. Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie das Schneckengehäuse vom Gerät ab. Lösen Sie die Verschlussmutter und nehmen Sie die Lochscheibe und das Kreuzmesser von der Schneckenwelle ab.
6. Bereiten Sie den Fleischwolf für die Herstellung von Kebbe-Außenhüllen vor.



Abb. 10

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



### Festsitzende Zutaten lösen – Rücklauffunktion

1. Mit der Rücklauffunktion des Gerätes können Sie eventuell im Schnecken-gehäuse festsitzende Zutaten lösen.
2. Sollten Lebensmittel im Schneckengehäuse festsitzen, aktivieren Sie die Rücklauf-funktion folgendermaßen:
  - Drücken Sie bei laufendem Gerät zuerst die START-/STOPP Taste ▶/■, um den Motor auszuschalten.
  - **Hinweis:** Die Rücklauffaste ◀ arbeitet nur bei ausgeschaltetem Motor und eingeschaltetem Ein-/Aus Netzschalter.
  - Drücken Sie kurz die Rücklauffaste ◀ auf der Bedienblende.

### ACHTUNG!

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

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

### Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei einer Überhitzung des Motors automatisch das Gerät abschaltet.

1. Sollte der Motor während des Betriebes stoppen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und schalten das Gerät aus (START-/STOPP Taste ▶/■ und Ein-/Aus Netzschalter drücken).
2. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen Sie es nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.

3. Drücken Sie die Taste „Z“ an der Unterseite des Gerätes, um das Gerät betriebsbereit zu schalten (Abb. rechts).
4. Schließen Sie den Netzstecker an die Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät wieder ein (Ein-/Aus Netzschalter und START-/ STOPP Taste ►/■ drücken).
6. Wenn der Überhitzungsschutz erneut auslöst, wenden Sie sich an einen Servicetechniker oder Ihren Händler.

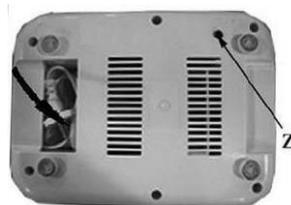


Abb. 11

## 6 Reinigung

### 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

### 6.2 Reinigung



#### **WARNUNG!**

##### **Schnittverletzungsgefahr!**

##### **Das Kreuzmesser ist sehr scharf.**

Seien Sie beim Zerlegen des Gerätes und der Reinigung des Kreuzmessers sehr vorsichtig.

#### **ACHTUNG!**

##### **Eine unregelmäßige Reinigung kann zu Beschädigungen an der Geräteoberfläche führen.**

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

##### **Bei Eindringen von Wasser kann das Gerät beschädigt werden.**

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

Tauchen Sie das Motorgehäuse des Gerätes niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

DE

### **Gerät zerlegen**

Zerlegen Sie das Gerät, um es zu reinigen in der nachstehenden Reihenfolge:

- nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllschacht heraus und das Tablett vom Schneckengehäuse ab,
- lockern Sie die Verschlussmutter am Schneckengehäuse, drehen Sie diese ein Stück gegen den Uhrzeigersinn,
- drücken Sie die Entriegelungstaste vorne am Gerät und lösen Sie das Schneckengehäuse vom Motorantrieb, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen,
- schrauben Sie die Verschlussmutter ab und nehmen Sie alle Werkzeuge (Lochscheiben, Kreuzmesser, Schneckenwelle, etc.) aus dem Schneckengehäuse heraus.
- Entfernen Sie die Reste der verarbeiteten Lebensmittel aus dem Schneckengehäuse und dem Einfüllschacht. Nehmen Sie zur Hilfe einen Holz- oder Kunststoffkochlöffel.

### Gerät und Zubehörteile reinigen

1. Reinigen Sie die abnehmbaren Zubehörteile in einer warmen Spülmittellauge. Verwenden Sie zur Reinigung einen weichen Schwamm oder Spülbürste.
2. Eventuell an den abnehmbaren Zubehörteilen des Gerätes angetrocknete Lebensmittelreste lassen sich leicht entfernen, wenn Sie diese für einige Zeit in warmem Wasser einweichen.
3. Spülen Sie die gereinigten Teile anschließend mit klarem Wasser nach.
4. Wischen Sie das Gehäuse und das Anschlusskabel nur mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Öffnungen des Gerätes gelangt.
5. Lassen Sie alle gereinigten Teile ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem fuselfreien Tuch gründlich ab.
6. Reiben Sie die Lochscheiben und das Kreuzmesser mit etwas Speiseöl ein, damit diese nicht rosten.

### Gerät aufbewahren

1. Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf.
3. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.
4. Bewahren Sie alle Bauteile zusammen auf. Legen Sie die Schneckenwelle, das Kreuzmesser und eine der Lochscheiben in das Schneckengehäuse, schrauben Sie die Verschlussmutter am Schneckengehäuse fest und befestigen Sie es am Motorantrieb. So werden Verletzungen durch das Kreuzmesser vermieden und Teile des Gerätes gehen nicht verloren. Setzen Sie das Tablett auf den Einfüllschacht.
5. Bewahren Sie die Lochscheiben im Fach im hinteren Bereich des Gerätes auf. Verstauen Sie Zubehörteile (Wurstfüllhorn, Kebbevorsatz und Trennscheibe) im Stopfer und stecken ihn in den Einfüllschacht.
6. Verstauen Sie das Anschlusskabel im vorgesehenen Fach unterhalb des Gerätes.
7. Decken Sie das Gerät zum Schutz vor Staub und Schmutz ab.

## 7 Mögliche Funktionsstörungen

Netzstecker ist an eine Steckdose angeschlossen, aber der Motor läuft nicht	Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst	Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen
	Ein-/Aus Netzschalter ist nicht eingeschaltet	Gerät über den Ein-/Aus Netzschalter einschalten
	START-/STOPP Taste   nicht betätigt	START-/STOPP Taste   drücken
Motor stoppt während des Betriebes	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	Gerät laut Abschnitt „ <b>Überhitzungsschutz</b> “ wieder in Betrieb nehmen
Rücklauf startet nicht	Rücklauffunktion kann nur bei ausgeschaltetem Motor und eingeschaltetem Ein-/Aus Netzschalter aktiviert werden	Motor über die START-/STOPP Taste   ausschalten, dann die Rücklauffaste  drücken
Flüssigkeit tropft aus der Austrittsöffnung	Lebensmittel sind zu feucht oder zu wässrig	Feuchte Lebensmittel abtupfen, keine zu wässrigen Zutaten verarbeiten
Im Einfüllschacht befinden sich noch Zutaten, aber aus der Austrittsöffnung kommt nichts heraus	Schneckengehäuse ist verstopft	START-/ STOPP Taste   sofort drücken, um den Motor auszuschalten Verstopfung nach Anweisungen im Abschnitt „ <b>Festsitzende Zutaten lösen – Rücklauffunktion</b> “ beseitigen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Motor läuft zu langsam	Schneckengehäuse ist zu voll	Nicht zu viele Lebensmittel in den Einfüllschacht schieben
	Druck auf den Stopfer ist zu fest	Weniger Druck auf den Stopfer ausüben
	Zu harte Bestandteile blockieren das Messer oder die Schneckenwelle	Harte Bestandteile (z. B. Knochen, Sehnen, Kerne, Schalen u. ä.) entfernen

## 8 Entsorgung

### Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.