

FW 10



370.224

Bedienungsanleitung**Fleischwolf mit Vor- und Rücklauf**

Seite 1 bis 22

D/A/CH

Instruction manual**Meat grinder with flow and return motion**

from page 23 to 44

GB/UK

Mode d'emploi**Hachoir à viande à rotation avant et arrière**

de page 45 à page 66

F/B/CH

Gebruiksaanwijzing**Gehaktmolen met vooruit- en achteruitfunctie**

blz. 133 t/m 154

NL/B

Instrukcja obsługi**Wilk do mięsa z biegiem do przodu i wstecznym**

strony od 221 do 242

PL

1. Allgemeines	2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	2
1.2 Symbolerklärung	2
1.3 Haftung und Gewährleistung	3
1.4 Urheberrecht	3
1.5 Konformitätserklärung	3
2. Sicherheit	4
2.1 Allgemeines	4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	4-5
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3. Transport, Verpackung und Lagerung	6
3.1 Transportinspektion	6
3.2 Verpackung	6
3.3 Lagerung	6
4. Technische Daten	7
4.1 Technische Angaben	7
4.2 Baugruppenübersicht	8-9
5. Installation und Bedienung	9
5.1 Sicherheitshinweise	9-10
5.2 Aufstellen und Anschließen	11
5.3 Bedienung	11-19
6. Reinigung und Wartung	19
6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung	19
6.2 Reinigung	19-21
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	21
7. Mögliche Funktionsstörungen	21-22
8. Entsorgung	22

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

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

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

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

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

1.2 Symbolerklärung

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



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam.

Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

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

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes 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. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 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 Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

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

1.5 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.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

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.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

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



ACHTUNG!

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

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

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportsinspektion

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

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

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

3.2 Verpackung

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



HINWEIS!

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

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

3.3 Lagerung

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

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Fleischwolf FW10 mit Vor- und Rücklauf
Artikel-Nr.:	370.224
Ausführung:	Gehäuse: Kunststoff, Einfüllschacht: Edelstahl
Anschlusswert:	230 V ~ 50/60 Hz 0,85 kW
Abmessungen:	B 350 x T 205 x H 340 mm
Lochscheiben:	Ø 62 mm
Maximale Leistung:	10 kg/h
Gewicht:	4,95 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

Zubehör

Im Lieferumfang des Gerätes finden Sie folgendes Zubehör:

1 Edelstahlkreuzmesser, 4-flügelig

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

→ zum Zerkleinern und Mischen von Zutaten

1 Wurstfüllhorn

→ zum Stopfen von Wurst

1 Kebbevorsatz

→ zum Herstellen von Fleischtaschen/Kebbe

1 Spritzgebäckvorsatz

→ zum Herstellen von Spritzgebäck

1 Stopfer

→ zum Schieben und Drücken von Zutaten in den Einfüllschacht



ACHTUNG!

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

Befolgen Sie die Anweisungen in den unten stehenden Abschnitten.

4.2 Baugruppenübersicht



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

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen und zu Personenschäden führen oder Schäden am Gerät verursachen, zudem erlischt die Gewährleistung.




WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

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



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Bewegliche Teile des Gerätes können Verletzungen der Bedienperson verursachen. Greifen Sie niemals in den Einfüllschacht und stecken Sie keine Gegenstände in den Auswurf des Schneckengehäuses, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Halten Sie **niemals** Haare, Kleidungsstücke, Küchenutensilien in den Einfüllschacht des Gerätes. Vergewissern Sie sich immer vor dem Einschalten des Gerätes, dass sich keine Fremdkörper im Einfüllschacht des Gerätes befinden.
- Halten Sie **niemals** Ihr Gesicht über dem Einfüllschacht des Gerätes, wenn der Motor läuft. Sollten Sie beim Vorbereiten Knochenreste, harte Zutaten (Kerne, Stiele, etc.) übersehen haben, können bei der Verarbeitung Splitter herauspringen und Verletzungen verursachen.
- Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich immer sauber und trocken. Wischen Sie überlaufene Flüssigkeiten von der Arbeitsfläche sofort ab.
- **Niemals** das Gerät oder eines der Zubehörteile in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- **Niemals** Lebensmittelreste auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach der Benutzung laut Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Die Aufstellfläche muss eben, trocken, feuchtigkeitsbeständig, gut zugänglich und ausreichend groß sein.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen auf.
- Verdecken Sie niemals die Lüftungsöffnungen. Sorgen Sie für ausreichende Luftzirkulation um das Gerät.
- Halten Sie einen Mindestabstand rechts, links und hinten von 10 cm, sowie 50 cm oben und vor dem Gerät ein, um ungehindert arbeiten zu können.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

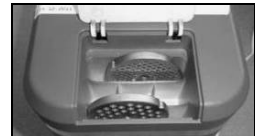
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Bau- und Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.

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

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



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



HINWEIS!

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

- Reinigen Sie das Gerät und Zubehör gründlich vor dem ersten Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.
- Wählen Sie für die zu verarbeitenden Lebensmittel das geeignete Zubehör und setzen dieses zusammen.

Bedienblende

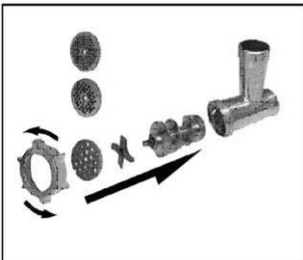


Tastenfunktionen

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

Zerkleinern und Mischen

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



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



WARNUNG!

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

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



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

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

Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch!



4. Legen Sie das vorbereitete Fleisch auf das Tablett.

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

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

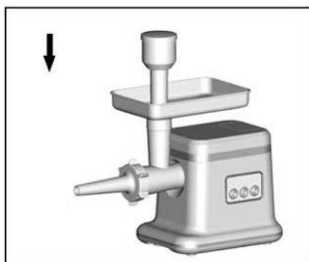


7. Schalten Sie nach der Verarbeitung das Gerät aus (**START-/STOPP** Taste ▶/■ und **EIN-/AUS** Netzschalter drücken). Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

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

Wurst stopfen

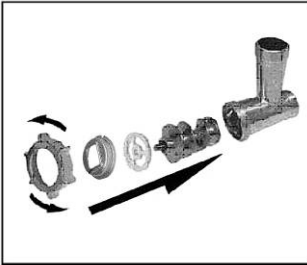
1. Zerkleinern Sie das Fleisch wie unter „**Zerkleinern und Mischen**“ beschrieben.
2. Drücken Sie nach der Verarbeitung zuerst die **START-/STOPP** Taste ▶/■, um den Motor auszuschalten. Schalten Sie dann über den **EIN-/AUS** Netzschalter das Gerät aus und trennen es von der Steckdose (Netzstecker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



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

Spritzgebäck herstellen

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





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




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



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



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

Fleischtaschen / Kebbe zubereiten

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

Rezeptvorschlag

Füllung für Kebbe

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

Außenhülle für Kebbe

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

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



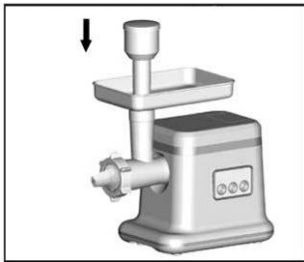
HINWEIS!

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

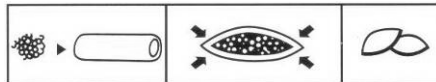
4. Schalten Sie nach der Fleischverarbeitung das Gerät aus (**START-/STOPP** Taste ►/■ und **EIN-/AUS** Netzschalter drücken). Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!).
5. Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie das Schneckengehäuse vom Gerät ab. Lösen Sie die Verschlussmutter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



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



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



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

Festsitzende Zutaten lösen – Rücklauffunktion

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



ACHTUNG!

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

- Wenn nach einem kurzen Rücklauf des Motors die Lebensmittel nicht gelöst werden, schalten Sie das Gerät ab (**EIN-/AUS** Netzschalter drücken) und trennen es von der Steckdose (Netzstecker ziehen!). Reinigen Sie das Gerät laut Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.

Überhitzungsschutz

- Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei einer Überhitzung des Motors automatisch das Gerät abschaltet.
- Sollte der Motor während des Betriebes stoppen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und schalten das Gerät aus (**START-/STOPP** Taste ►/■ und **EIN-/AUS** Netzschalter drücken).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reinigen es laut Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.
- Drücken Sie die Taste **Z** an der Unterseite des Gerätes, um das Gerät betriebsbereit zu schalten (Abb. rechts).
- Netzstecker in die Steckdose stecken, das Gerät wieder einschalten (**EIN-/AUS** Netzschalter und **START-/STOPP** Taste ►/■ drücken).
- Wenn der Überhitzungsschutz erneut auslöst, wenden Sie sich an einen Servicetechniker oder Ihren Händler.



Hinweise und Tipps

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

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



HINWEIS!

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

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Netzkabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung



ACHTUNG!

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

Gerät zerlegen

- Schalten Sie nach der Benutzung und vor der Reinigung zuerst das Gerät aus (**Start-/Stop** Taste ►■ und **EIN-/AUS** Netzschalter drücken). Warten Sie, bis der Motor zum Stillstand gekommen ist und trennen dann das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).
- Nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllschacht heraus und das Tablett vom Schneckengehäuse ab.
- Lockern Sie die Verschlussmutter am Schneckengehäuse, drehen Sie diese ein Stück gegen den Uhrzeigersinn.

- Drücken Sie die Entriegelungstaste vorne am Gerät und lösen das Schneckengehäuse vom Motorantrieb, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.
- Schrauben Sie die Verschlussmutter ab und nehmen alle Werkzeuge (Lochscheiben, Kreuzmesser, Schneckenwelle, etc.) aus dem Schneckengehäuse heraus.



WARNUNG!

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

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

Gerät und Werkzeuge reinigen



ACHTUNG!

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

Verwenden Sie keine harten oder spitzen Gegenstände, welche das Gerät beschädigen oder zerkratzen könnten.

Benutzen Sie zur Reinigung des Gerätes niemals scharfe, scheuernde Reinigungsmittel, diese verursachen Verfärbungen oder Korrosion der Geräteteile.

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



ACHTUNG!

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

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

Gerät aufbewahren





- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf.


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

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

7. Mögliche Funktionsstörungen

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

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

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

1. General Information	24
1.1 Information about the instruction manual	24
1.2 Key to symbols	24
1.3 Liability and Warrantees	25
1.4 Copyright protection	25
1.5 Declaration of conformity	25
2. Safety	26
2.1 General information	26
2.2 Safety instructions for use of the device	26-27
2.3 Intended use	27
3. Delivery, packaging and storage	28
3.1 Delivery check	28
3.2 Packaging	28
3.3 Storage	28
4. Technical data	29
4.1 Technical specification	29
4.2 Overview of parts	30-31
5. Installation and operation	31
5.1 Safety instructions	31-32
5.2 Installation and connection	33
5.3 Operating	33-41
6. Cleaning and maintenance	41
6.1 Safety advice	41
6.2 Cleaning	41-43
6.3 Safety instructions for maintenance	43
7. Possible Malfunctions	43-44
8. Waste disposal	44

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

1. General information

1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!

This symbol highlights hazards, which could lead to injury.

Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.



WARNING! Electrical hazard!

This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.



CAUTION!

This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.



NOTE!

This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.

1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.



NOTE!

Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.

We certify this in the EC declaration of conformity.

If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.



CAUTION!

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- The device is to be used indoors only.

2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The **meat grinder** is intended for **grinding and mixing** appropriate food products (meat, vegetables), **stuffing sausages, pressing cookies and "kebbe"**.



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Technical specification

Name	Meat grinder FW10 with flow and return motion
Article no.:	370.224
Construction:	Body: plastic, grinding funnel: stainless steel
Power:	230 V ~ 50/60 Hz 0.85 kW
Dimensions:	W 350 x D 205 x W 340 mm
Plate diameter:	Ø 62 mm
Maximum capacity:	10 kg/h
Weight:	4.95 kg

We reserve the right to make technical changes!

Accessories

The following accessories are included:

1 four-bladed stainless steel knife

3 stainless steel perforated plates: 3 mm, 4.8 mm and 8 mm

→ for mincing and mixing ingredients

1 sausage stuffer

→ for stuffing sausage

1 attachment for kebbe

→ for processing kebbe

1 cookie press attachment

→ for pressing cookies

1 plunger

→ for pushing products through the grinding funnel



ATTENTION!

***Always use one accessory set appropriate for processing food products.
Follow the instructions contained in this document.***

4.2 Overview of parts



- | | |
|--|---------------------------|
| ① Closing ring | ⑨ Power ON/OFF |
| ② Perforated plates (large, medium, small) | ⑩ Housing |
| ③ Knife | ⑪ Motor |
| ④ Screw shaft | ⑫ Release button |
| ⑤ Screw housing | ⑬ Plunger |
| ⑥ Tray | ⑭ Sausage stuffer |
| ⑦ Integrated tray for perforated plate storage | ⑮ Kebbe attachment |
| ⑧ Control panel | ⑯ Cookie press attachment |

5. Installation and operation

5.1 Safety instructions



WARNING! Risk of electric shock!

The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.

Never remove the power cable by pulling the cable itself; always grab the plug housing.

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- Do not place the power cable on a carpet or other material that retains heat. Do not cover the power cord. The power cable must not be near the working area and must not be immersed in any liquids.
- Do not use the unit if it is malfunctioning, damaged or after it has fallen.
- Do not use accessories and spare parts not recommended by the manufacturer. They may pose a danger to the user and others or may damage the unit, and may also invalidate the warranty.



WARNING! Risk of electric shock!

An improperly installed unit may cause injury!

Prior to installation, compare the parameters of the electrical network with the technical specifications of the unit (see specification plate).

Only connect the unit when all parameters match! Follow all safety rules!

- Do not slide or tilt the unit when in use.
- To avoid injury to people and damage to the unit due to fire, electric shock or heat, **never** place towels, paper napkins or other objects on the unit.
- **Never** leave the unit unattended when in use. First, press the **Start/Stop** ▶/■ button to turn off the motor. Next, turn off the unit by using the power **ON/OFF** switch at the rear of the unit. Lastly, remove the unit's plug from its socket. Before cleaning the unit, removing it to a different place or disassembly, wait until the motor has completely stopped. To move the unit, grab it at both sides under the motor housing.
- **Never** use force to install accessories or assemble parts of the unit; all elements should easily be assembled. If this is not possible, check that they have not been damaged and that they are properly assembled. Activate the unit only when it is fully and properly assembled. Familiarize yourself with the recommendations contained in **5.3 "Usage"**.
- The motor should **never** remain in continual operation for **longer than 3 minutes**. Turn the unit off for approx. 15 minutes between each operation to avoid overheating.
- **Never** use sharp or hard tools (e.g. knives, forks, etc.) for working with the unit. To push food through the grinding funnel of the screw housing, use only the plunger (included).



WARNING! Risk of injury!

Moving parts of the unit may cause injury. If the unit is connected to a power source, never reach into the grinding funnel nor place any objects in the screw housing exit.

- **Never** allow hair, clothing or kitchen utensils to get close to the unit's grinding funnel.
- When the motor is active, **never** put your face near the unit's grinding funnel. If scraps of food containing bones or other hard elements (seeds, pits, etc.) remain during processing, fragments of them may be ejected from the unit and cause injury.
- Always keep the unit and work area clean and tidy. Remove all liquids that may be in the area.
- **Never** wash the unit or accessories in a dishwasher.
- **Never** allow leftover food to dry on the unit. Clean the unit immediately after use according to the instructions contained in **6.2 "Cleaning"**

5.2 Installation and connection

- Unpack the unit and remove all packing material.
- The working surface must be level, dry, resistant to moisture, easily accessible and sufficiently spacious.
- **Never** place the unit on a flammable surface.
- Do not place the unit near sources of open flame, electric ovens, heaters or other sources of heat.
- Never cover the ventilation ducts. Ensure sufficient air circulation around the unit.
- To allow for comfortable operation, keep other objects from the unit at a minimum distance of 10 cm at the sides and rear and 50 cm over and in front of it.
- The electrical circuit to which the unit is connected must be secured to a minimum of 16A. Connect the unit directly to a wall socket; do not use splitters or extension cords.
- Place the unit so that the plug is easily accessible in case it is necessary to quickly disconnect the unit.

5.3 Operating

Before first use

- Unpack the unit and remove all packing material.
- Ensure that all parts and equipment are present.

Tip: The plunger is hollow on the inside. Some accessories (sausage stuffer, kebabs accessory and divider) are located inside it.

Open the cover of the plunger and remove the accessories.



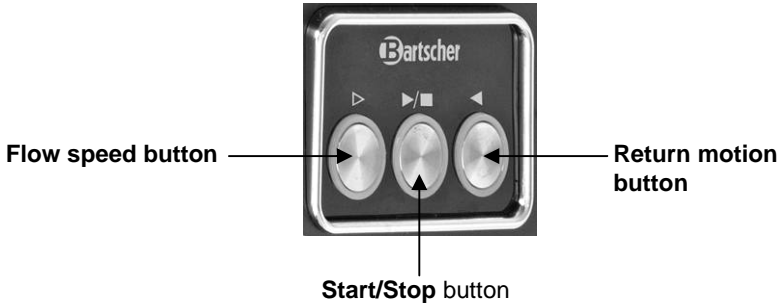
Tip: The tray at the rear is intended for storing perforated plates. Remove plates as desired from here.



NOTE!

To ensure accessories are always at hand, store them in the plunger or integrated tray when not in use.

- Before starting to use the unit, clean it thoroughly in accordance with the instructions contained in **6.2 "Cleaning"**.
- Select and assemble the appropriate accessories for processing food products.

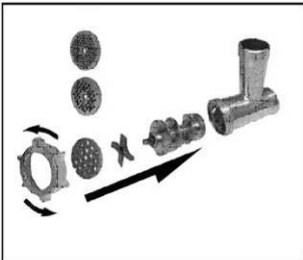


Button functions

Flow speed button	Use this button to adjust the speed of the motor: 1 x press – slower motor speed
Start/Stop button	Use this button to activate/stop processing food products in the meat grinder
Return motion button	Use this button to free products lodged in case they become stuck in the screw housing

Mincing and mixing

- Select the perforated plate appropriate for the food product to be processed:
 - **large perforations** for hard ingredients and thick sausage stuffing;
 - **medium perforations** for softer ingredients;
 - **small perforations** for small mincing (e.g. meat pockets//kebbe).



1. First, place the screw shaft with plastic seal inside the screw housing. Place the knife on the screw shaft with the flat surface facing out.



WARNING!
The knife is very sharp, be careful when assembling it.

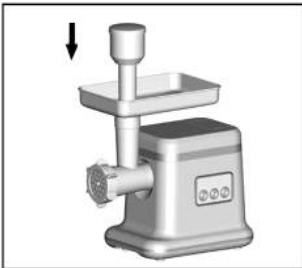
Next, attach the selected plate to the screw shaft (**never use more than one plate**). Ensure that the notch in the plate securely fits with the projection in the screw housing. Screw the closing ring on the screw housing.



2. Attach the screw housing to the motor by turning it counter-clockwise until a "click" is heard. Place the tray onto the screw housing. The unit is now ready to grind food products.
3. Slice meat into pieces of approx. 10 cm long and approx. 2 cm thick. Remove bones and as much gristle and other hard elements as possible. **Never process frozen meat!**



4. Place the prepared meat on the tray.
5. Connect the unit to a single grounded outlet and turn it on (first by the power **ON/OFF** switch, then press **Start/Stop** ▶/■ button). Select a slower motor speed as needed (press ▶ on the control panel).

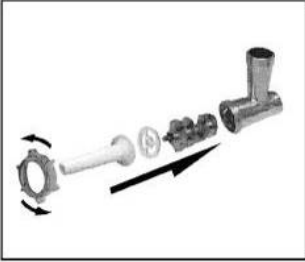


6. After activating the motor, insert the pieces of meat into the grinding funnel of the screw housing. **Carefully push the meat through the grinding funnel of the screw housing using only the supplied plunger.**
7. After processing is finished, turn the unit off (press **Start/Stop** ▶/■ button and power **ON/OFF** switch). Disconnect the unit from its power source by removing the plug from its socket.

Tip: To make tartar, run ground meet through the machine twice using the plate with medium perforations.

Stuffing sausage

1. Mince meat following the instructions in "**Mincing and mixing**".
2. After processing, first press the button labeled **Start/Stop** ▶/■ button to turn off the motor. Then, disconnect the unit using the power **ON/OFF** switch and remove the plug from its socket.
3. Press the release button and remove the screw housing from the unit by turning it clockwise. Unscrew the closing ring. Remove the perforated plate and knife from the screw housing.



4. Attach the divider so that its notch securely fits with the projection in the screw housing. Attach the sausage stuffer to the screw housing using the closing ring.



5. Mount the complete screw housing to the motor, turning it counter-clockwise until a "click" sound is heard.

6. Place the tray on the grinding funnel of the screw housing.

7. Soak the casing for approx. 10 min. in lukewarm water.

8. Prepare the sausage stuffing according to taste, then place it on the tray. Pull the casing over the sausage stuffer. Tie off the end.

9. Turn the unit on using the power **ON/OFF** switch and press the **Start/Stop** button. Reduce the motor's speed as necessary (press once on the control panel).

10. Use the plunger to slowly insert the stuffing into the grinding funnel.

11. Use the plunger to press the stuffing through the entrance of the screw housing. The casing will fill with stuffing and slide along the sausage stuffer.

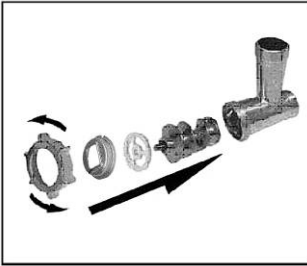
12. If the casing fails to slide along the sausage stuffer, moisten it with water, loosen and continue stuffing.

13. After preparing the sausage, turn the unit off (press **Start/Stop** button and power **ON/OFF** switch). Remove the unit's plug from its socket.

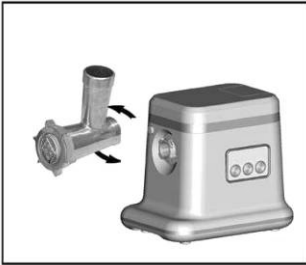


Pressing cookies

1. Prepare cookie dough according to your own taste. Leave it in the refrigerator for a short time prior to processing.



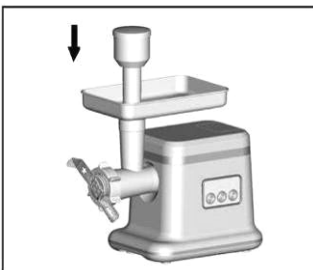
2. Prepare the unit for pressing cookies. Mount the cookie press attachment according to the following instructions.
3. First, insert the screw shaft into the housing with the plastic ring.
4. Attach the divider so that its notch securely fits with the projection in the screw housing. Attach the cookie press form to the screw housing and fix it to the screw housing using the closing ring.



5. Fix the complete screw housing to the motor housing by turning it counter-clockwise until a "click" is heard.
6. Place the tray on the grinding funnel of the screw housing.
7. Insert the cookie press forms into the guide and select the desired shape.



8. Place the prepared dough on the tray.
9. Connect the unit to a single grounded outlet and turn on using the power **ON/OFF** switch. To activate the unit, press **Start/Stop** button. Reduce the motor's speed as necessary (press once on the control panel).
10. Use the plunger to push the dough into the grinding funnel.



11. Cut off the desired length of formed cookie dough and arrange it on a baking tray covered in baking paper.
12. After preparing the cookies, turn the unit off (press **Start/Stop** button and power **ON/OFF** switch). Remove the unit's plug from its socket.
13. Bake cookies according to your own recipe.

Preparing meat pockets/kebbe

1. Prepare the unit for processing meat according to the instructions in "**Mincing and mixing**" and prepare meat according to your own recipe for stuffing and casing (sample recipes below).

Sample recipe

Kebbe stuffing

100 g	lamb
1 1/2 tablespoon	olive oil
1-2	finely chopped onion
1/3 teaspoon	spices
1/2 teaspoon	salt
1 1/2 tablespoon	flour

Kebbe casing

450 g	light lamb
150-200 g	flour
1 teaspoon	spices
1 teaspoon	ground nutmeg
1 pinch	paprika or chili powder
1 pinch	pepper

2. Run the lamb for stuffing through the meat grinder following the instructions in "**Mincing and mixing**". Fry the onions to a light brown. Mix all the ingredients together.
3. Grind the meat for the casing by running it three times through the grinder, following the instructions in "**Mixing and mincing**" (first through the medium perforated plate, then twice through the small perforated plate). Mix the ground meat in a bowl with the rest of the ingredients for the casing. Run the mixed ingredients through the meat grinder another three times.



NOTE!

For best results and best taste, use more meat and less flour in the casing.

4. After preparing the meat, turn the unit off (press **Start/Stop** ►/■ button and power **ON/OFF** switch). Remove the unit's plug from its socket.
5. Press the release button and remove the screw housing from the unit. Unscrew the closing ring and remove the perforated plate and knife from the screw shaft.



6. Prepare the unit for making kebbe casings.
7. Attach the plastic finger so that its notch securely fits into the opening of the screw housing. Attach and mount the cone using the closing ring onto the screw housing.



8. Fix the complete screw housing to the motor housing by turning it counter-clockwise until a "click" is heard.

9. Place the tray on the grinding funnel of the screw housing.

10. Place the kebbe casing mix on the tray.

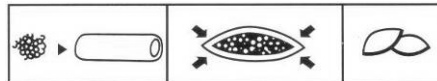
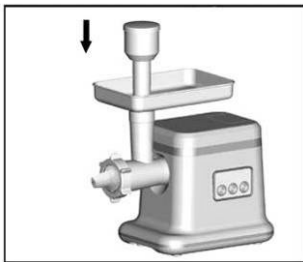
11. Connect the unit to a single grounded outlet and turn on using the power **ON/OFF** switch. To activate the unit, press **Start/Stop** ▶/■ button. Reduce the motor's speed as necessary (press ▶ once on the control panel).

12. Use the plunger to push the mix into the grinding funnel.

13. The meat grinder with kebbe attachment will form a long tube. Cut it into segments of the desired length (approx. 7 – 8 cm).

14. After preparing the kebbe, turn the unit off (press **Start/Stop** ▶/■ button and power **ON/OFF** switch). Remove the unit's plug from its socket.

15. Fill the tubes with stuffing and close their ends (see fig. below).



16. Bake the filled meat pockets in olive oil until browned.

Freeing chocked ingredients

- The return motion function enables you to free ingredients stuck inside the screw housing.
- When there are fragments of food products inside the screw housing, activate the return motion function as follows:

→ if the unit is in use, first press **Start/Stop** ▶/■ button to turn off the motor.

→ **Tip:** The return motion button ◀ only works when the motor is off and the power **ON/OFF** switch is on.

→ Press the return motion button located on the control panel **for a brief moment**.



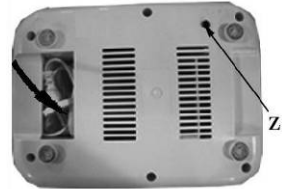
ATTENTION!

Do not allow the motor to work in return motion mode for a longer period (press the return motion button ◀). When this function is activated, food products travel in the direction of the motor housing and may get inside it.

→ If the food products fail to be released after a short time, turn the unit off (using the power **ON/OFF** switch) and remove the plug from its socket. Clean the unit following the instructions in **6.2 "Cleaning"**.


Preventing overheating

- The unit is equipped with a mechanism to prevent overheating, which automatically turns the unit off in case the motor begins to overheat..
- If the motor stops during use, immediately remove the plug from its socket and turn the unit off (press **Start/Stop ▶/■** button and the power **ON/OFF** switch).
- Leave the unit to cool and clean it following the instructions in **6.2 "Cleaning"**.
- To prepare the unit for further use, press the button marked **Z** at the bottom of the unit (see fig. right).
- Connect the unit to its socket, turn it on again (press power **ON/OFF** switch and then **Start/Stop ▶/■** button).
- If the overheating safety mechanism activates again, contact a service agent or sales agent.



Tips and advice

- Always process only fresh food products. Especially with meat, remember to process it immediately before cooking. Ground meat has a short shelf life, even when kept in cold storage.
- Before processing food products cut them into appropriately small pieces or strips that will fit into the grinding funnel and can be easily processed. Cut meat into pieces approx. 10 cm long and 2 cm thick; cut harder food products into cubes of 1 cm.
- When processing larger quantities of food products, divide them into portions that can be processed in 2 to 3 minutes. Turn the unit off between portions to avoid overheating; prepare the next portion for processing while waiting for the unit to cool.
- **Never** use the unit to process food products with very hard pieces (e.g. seeds, shells, nuts, bones, etc.). These parts should be removed before processing. Boil hard vegetables before processing.

- Do not use the meat grinder to process food products with large amounts of water or juices.
- For better mixing of ingredients, add spices, herbs and onion when mincing meat (e.g. ground meat, tartar). Grind hard spices (nutmeg, pepper) before adding.
- Use a lower motor speed for processing soft ingredients (press the button on the control panel marked  one time).



NOTE!

Leftover meat can easily be removed from the screw housing by running a slice of bread through the machine.

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.



CAUTION!

The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!


6.2 Cleaning



ATTENTION!

Clean the unit immediately after finishing use, and never allow leftover food products to dry on the housing and other parts of the unit.

Disassembly of the unit

- After finishing using the unit, turn it off (press **Start/Stop**  button then power **ON/OFF** switch). Wait until the motor is completely still, then remove the unit's plug from its socket.
- Remove the plunger from the grinding funnel and remove the tray from the screw housing.
- Loosen the closing ring on the screw housing by turning it slightly counter-clockwise.

- Press the release button at the front of the unit and disconnect the screw housing from the motor by turning it clockwise.
- Unscrew the closing ring and remove all elements from the housing (plate, knife, screw shaft, etc.).



WARNING!

The knife is very sharp, be especially careful when removing it.

- Remove leftover food products from the screw housing and grinding funnel. If necessary, use a wood or plastic spoon.

Cleaning the unit and accessories



ATTENTION!

Never wash the unit or its parts in a dishwasher.

Do not hard or sharp instruments that may damage or scratch the unit.

When cleaning the unit, never use harsh or scouring cleaning products, as they will cause discoloration or corrosion of the unit's parts.

- Disassembled parts of the unit should be washed in a warm solution of water and washing-up liquid. Use a soft sponge or cloth.
- Dried food can be removed easily if left for a time in warm water. Rinse the cleaned parts in clean water and dry thoroughly.



ATTENTION!

Never immerse the motor housing and power cable in water or other liquids.

- Wipe the housing and power cable with a soft cloth. Ensure that no liquids get inside the unit's openings. Dry the motor housing thoroughly.
- Leave all cleaned parts out for ½ an hour to dry.
- Wipe the plates and knife with a small amount of cooking oil to prevent rust.

Storing the unit

- If the unit is to remain unused for a longer period, store it in a dry, clean place secure from frost, sun and children.
- Do not place any heavy objects on the unit.

- All parts should be stored together. The screw shaft, knife and one of the plates should be placed inside the screw housing and secured with the closing ring. Attach the complete screw housing to the motor housing. This will help in avoiding cuts and losing parts of the unit. Place the tray on the grinding funnel.
- Store the plates in the integrated tray at the rear of the unit's housing. Store other accessories (sausage stuffer, kebbe attachment and divider) inside the plunger.
- Store the power cable in the hold at the bottom of the unit.

6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

7. Possible Malfunctions

Malfunction	Cause	Solution
Plug is in socket but motor does not function	<ul style="list-style-type: none"> • Safety fuse has been triggered. • The power ON/OFF switch is off. • The Start/Stop ▶/■ button has not been pressed. 	<ul style="list-style-type: none"> • Check the safety fuse, connect the unit to another socket. • Turn the unit on by the power ON/OFF switch. • Press Start/Stop ▶/■ button.
The motor suddenly stopped while in use	<ul style="list-style-type: none"> • Overheating protection has been triggered. 	<ul style="list-style-type: none"> • Activate the unit according to the instructions in "Protection against overheating".
Return motion can not be activated	<ul style="list-style-type: none"> • Return motion can only be activated when the motor is off and the power ON/OFF switch is turned on. 	<ul style="list-style-type: none"> • Turn off the motor using the Start/Stop ▶/■ button, then press the return motion button ◀.
Liquid is flowing from the outlet	<ul style="list-style-type: none"> • Food products are too wet or contain too much water. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dry the wet products. Do not process products containing too much water.

Malfunction	Cause	Solution
Ingredients are located inside the grinding funnel, but nothing is coming out of the outlet	<ul style="list-style-type: none"> • The screw housing is blocked. 	<ul style="list-style-type: none"> • Immediately press the Start/ Stop button to turn off the motor. Remove the blockage following the instructions in "Freeing chocked ingredients".
The motor is working too slowly	<ul style="list-style-type: none"> • Too much food in the screw housing. • Plunger pressed too hard. • Hard ingredients blocking the knife or screw shaft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not place too much food inside the grinding funnel. • Press gently on the plunger. • Remove hard elements (bone, seeds, pits, etc.).

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

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

phone: +49 (0) 5258 971-0
 fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Généralités	46
1.1 Informations concernant la notice d'utilisation	46
1.2 Explication des symboles	46
1.3 Responsabilité et garantie	47
1.4 Protection des droits d'auteur	47
1.5 Déclaration de conformité	47
2. Sécurité	48
2.1 Généralités	48
2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil	48-49
2.3 Utilisation conforme	49
3. Transport, emballage et stockage	50
3.1 Inspection suite au transport	50
3.2 Emballage	50
3.3 Stockage	50
4. Caractéristiques techniques	51
4.1 Indications techniques	51
4.2 Aperçu des composants	52-53
5. Installation et utilisation	53
5.1 Consignes de sécurité	53-54
5.2 Installation et branchement	55
5.3 Utilisation	55-63
6. Nettoyage et maintenance	63
6.1 Consignes de sécurité	63
6.2 Nettoyage	63-65
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	65
7. Anomalies de fonctionnement	65-66
8. Elimination des éléments usés	66

1. Généralités

1.1 Informations concernant la notice d'utilisation

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance et l'observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d'emploi sont la condition sine qua non d'une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



AVERTISSEMENT !

Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures. Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Ce symbole attire l'attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.



ATTENTION !

Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l'endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l'appareil.



REMARQUE !

Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d'assurer une utilisation efficace et sans défaut de l'appareil.

1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.

Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.



REMARQUE !

Lire attentivement la présente notice d'utilisation avant le début des opérations d'utilisation sur et avec l'appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation.

Cette dernière doit être conservée directement avec l'appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l'appareil. Nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

1.4 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



REMARQUE !

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

1.5 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l'appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L'observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil.

2.1 Généralités

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

2.2 Consignes de sécurité relatives à l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil.

En cas d'usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l'extérieur de l'Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d'exploitation de l'appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d'utilisation, il convient d'observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d'utilisation de l'appareil, ainsi que les dispositions de protection de l'environnement en vigueur.



ATTENTION !

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l'appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d'utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.

2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l'appareil est garantie uniquement lors de l'utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

Le **hachoir à viande** est destiné à **broyer et à mélanger** les produits alimentaires adaptés (viande, légumes), à **remplir les saucisses et à confectionner des biscuits à la presse et des kebbés**.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



REMARQUE !

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Éviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Caractéristiques techniques

4.1 Indications techniques

Nom	Hachoir à viande FW10 A rotation avant et arrière
N° d'article :	370.224
Conception :	Boîtier : plastique, trémie : inox
Valeurs de raccordement :	230 V ~ 50/60 Hz 0,85 kW
Dimensions :	L 350 x P 205 x H 340 mm
Disques :	Ø 62 mm
Capacité maximale :	10 kg/h
Poids :	4,95 kg

Sous réserve de modifications !

Accessoires

Les accessoires suivants sont fournis :

1 couteau en croix en inox

3 disques en inox : 3 mm, 4,8 mm et 8 mm

→ pour broyer et mélanger les aliments

1 entonnoir à saucisses

→ pour remplir les saucisses

1 douille à kebbé

→ pour confectionner des boulettes de viande / kebbé

1 adaptateur pour la presse à biscuits

→ pour confectionner des biscuits à la presse

1 poussoir

→ pour pousser les produits dans la trémie

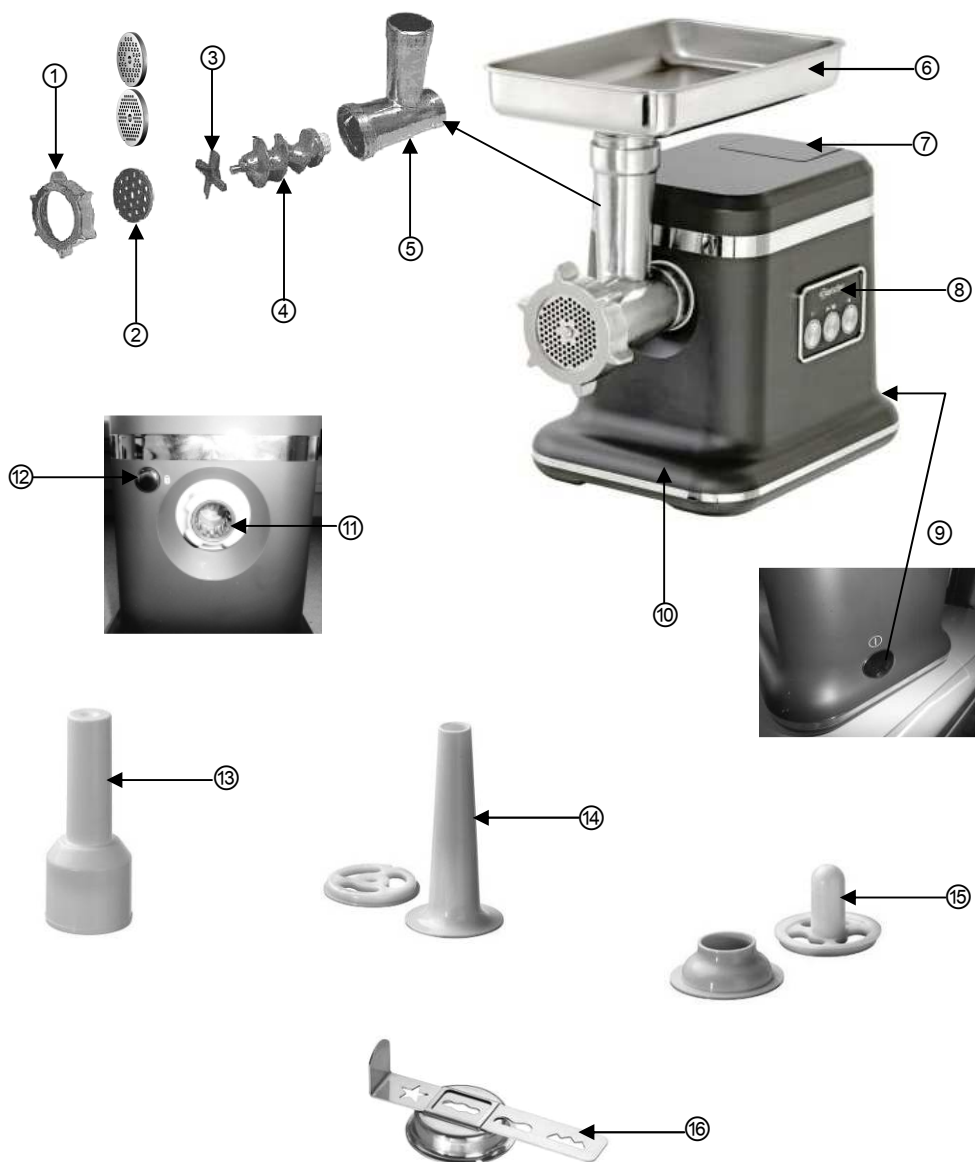


ATTENTION !

Toujours utiliser un seul set d'accessoires adapté à la transformation des produits alimentaires.

Respecter les indications mentionnées ci-dessus.

4.2 Aperçu des composants



- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| ① Bague de fermeture | ⑨ Interrupteur Marche/Arrêt |
| ② Disque (grossier, moyen, fin) | ⑩ Bloc moteur |
| ③ Couteau en croix | ⑪ Propulsion du moteur |
| ④ Vis sans fin | ⑫ Bouton de déverrouillage |
| ⑤ Logement de la vis sans fin | ⑬ Poussoir |
| ⑥ Plateau | ⑭ Entonnoir à saucisses |
| ⑦ Rangement des disques | ⑮ Douille à kebbé |
| ⑧ Panneau de commandes | ⑯ Adaptateur presse à biscuits |

5. Installation et utilisation

5.1 Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.

Ne pas débrancher le cordon d'alimentation en tirant sur le câble ; toujours tirer par la fiche.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas placer le câble d'alimentation sur un tapis ou sur tout autre matériau isolant thermique. Ne pas couvrir le câble. Ne pas laisser le câble au milieu de la zone de travail et ne pas l'immerger dans l'eau.
- Ne plus utiliser l'appareil dès lors qu'il ne fonctionne pas correctement, qu'il est endommagé ou qu'il a subi une chute.
- Ne pas utiliser des accessoires et pièces détachées non recommandées par le fabricant. Ils peuvent se révéler dangereux pour l'utilisateur et pour autrui, et peuvent causer des dommages à l'appareil, entraînant la perte des droits de garantie.



AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !

Une mauvaise installation de l'appareil peut causer des blessures !

Avant l'installation, comparer les spécifications du réseau électrique local avec les spécifications techniques de l'appareil (voir plaque signalétique).

Ne brancher l'appareil que dans le cas d'un accord parfait ! Respecter les règles de sécurité !

- Ne pas déplacer ou incliner l'appareil en cours de fonctionnement.
- Pour éviter tout dommage corporel ou matériel provoqué par incendie, électrocution ou brûlure, ne **jamais** placer sur ou sous l'appareil aucune serviette ou tout autre objet similaire.
- Ne **jamais** laisser la machine en marche sans surveillance. Appuyer tout d'abord sur **Start/Stop** ►/■ pour éteindre le moteur. Eteindre ensuite l'appareil avec l'interrupteur central **Marche/Arrêt** situé à l'arrière de l'appareil. Pour terminer, débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche). Avant de nettoyer l'appareil, avant de le déplacer ou avant de le démonter, attendre que le moteur soit à l'arrêt complet. Pour déplacer ou soulever l'appareil, toujours le prendre des deux côtés sous le bloc moteur.
- Ne **jamais** forcer lors de l'assemblage de l'appareil : tous les accessoires fournis se montent facilement. Si le montage s'avère difficile, vérifier que le matériel n'est pas endommagé et qu'il est monté correctement. Ne démarrer l'appareil que lorsqu'il est complètement et correctement assemblé. Se référer aux instructions de montage au point **5.3 « Mise en marche »**.
- Ne **jamais** laisser l'appareil allumé en continu **plus de 3 minutes**. Eteindre l'appareil pendant env. 15 minutes entre les phases de travail pour éviter toute surchauffe.
- Ne **jamais** utiliser d'outils pointus ou durs (ex.: couteaux, fourchettes, etc.) dans l'appareil. Afin de manipuler les aliments passés dans la trémie et dans le logement de la vis sans fin, n'utiliser que le poussoir fourni.



ATTENTION ! Risque de blessure !

Les pièces mobiles de l'appareil peuvent blesser l'utilisateur. Quand l'appareil est sous tension, ne jamais atteindre la trémie en profondeur ou placer un objet à l'entrée du logement de la vis sans fin.

- Ne **jamais** approcher ses cheveux, des vêtements ou tout ustensile de cuisine de la trémie de l'appareil. Avant de démarrer l'appareil, toujours s'assurer qu'aucun objet ne se trouve dans la trémie.
- Lorsque le moteur est en marche, ne **jamais** approcher le visage de la trémie de l'appareil. Pendant la préparation, si des restes d'os ou d'aliments durs (graines, tendons, etc.) sont oubliés, les éliminer lors du traitement du dépôt, afin d'éviter tout risque de blessure.
- Toujours maintenir le poste de travail où se situe l'appareil propre. Réparer toute fuite de liquide immédiatement.
- **Ne jamais** laver l'appareil et ses accessoires au lave-vaisselle.
- **Ne jamais** laisser les restes de produits sécher dans l'appareil. Nettoyer l'appareil immédiatement après utilisation, selon les instructions présentées au point **6.2 « Nettoyage »**.

5.2 Installation et branchement

- Déballez l'appareil et éliminez tout le matériel d'emballage.
- La surface d'installation doit être plane et sèche, résistante à l'humidité, facile d'accès et suffisamment grande.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'un feu ouvert, de fours électriques ou à gaz, ou de toute autre source de chaleur.
- Ne jamais obstruer les voies d'aération. Assurer une circulation d'air suffisante autour de l'appareil.
- Pour faciliter la mise en marche de l'appareil, conserver un espace minimum de 10 cm entre les côtés et l'arrière de l'appareil et les autres objets et un espace minimum de 50 cm entre le dessus et l'avant de l'appareil et les autres objets.
- Le circuit électrique de la prise doit assurer au minimum 16A. Ne raccorder l'appareil que directement à une prise murale ; ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise.
- Placer l'appareil de telle sorte que la fiche soit facilement accessible, afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement en cas de besoin.

5.3 Utilisation

Avant de commencer

- Déballez l'appareil et éliminez tout le matériel d'emballage.
- S'assurer que toutes les pièces de l'appareil et les accessoires sont bien présents.

Remarque : Le poussoir est vide à l'intérieur et certains accessoires y sont rangés (entonnoir à saucisses, douille à kebbé et autres).

Ouvrir le couvercle du poussoir et retirer les accessoires.



Remarque : Le rangement à l'arrière du bloc sert à ranger les disques. Retirer le disque souhaité de cet emplacement.

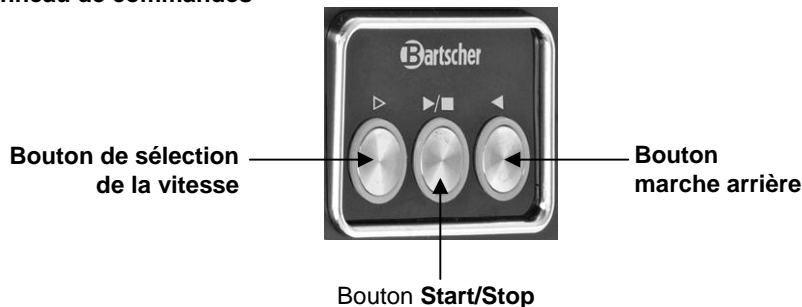


REMARQUE !

Pour que les accessoires ne se perdent pas, les ranger dans le poussoir et le rangement à disques dès que l'appareil n'est plus utilisé.

- Avant d'utiliser l'appareil, le nettoyer soigneusement comme indiqué au point 6.2 « **Nettoyage** ».
- Choisir et monter les accessoires adaptés aux produits alimentaires transformés.

Panneau de commandes

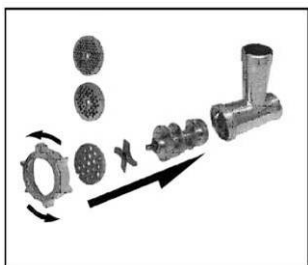


Fonctions des boutons

Bouton de sélection de la vitesse	Modification de la vitesse de fonctionnement du moteur : 1 pression – ralentissement de la vitesse du moteur
Bouton Start/Stop	Démarrage ou arrêt / suspens du passage des produits alimentaires dans le hachoir à viande
Bouton marche arrière	Est utilisé pour qu'avec de courts mouvements arrière les aliments coincés dans le logement de la vis sans fin puissent être libérés

Broyage et mélange

- Choisir le disque de broyage en fonction des propriétés des aliments :
 - Le disque grossier avec de **grandes ouvertures** pour des aliments solides et pour une chair à saucisse grossière ;
 - Le disque moyen avec des **ouvertures moyennes** pour des aliments mous ;
 - Le disque fin avec de **petites ouvertures** pour une transformation fine (ex. : boulettes de viande/kebbé).



1. Dans le logement de la vis sans fin, introduire tout d'abord la vis sans fin avec le joint en plastique. Placer ensuite le couteau en croix sur la surface plane de la vis sans fin.



AVERTISSEMENT !

Le couteau est très tranchant ! Manipuler la lame avec prudence lors du montage.

Positionner ensuite le disque souhaité sur la vis sans fin (**n'utiliser qu'un seul disque**). S'assurer que l'encoche du disque s'enclenche bien avec l'insert du logement de la vis sans fin. Visser la bague de fermeture sur le logement de la vis sans fin.



2. Fixer le logement de la vis sans fin à l'avant du propulseur du moteur, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un clic. Placer le plateau sur la trémie du logement de la vis sans fin. L'appareil est maintenant prêt à broyer les aliments.

3. Couper la viande en morceaux d'env. 10 cm de longueur et de 2 cm d'épaisseur. Éliminer les os et les possibles fragments de cartilage et de tendons. **Ne jamais utiliser de viande congelée !**



4. Placer la viande préparée sur le plateau.

5. Brancher l'appareil à une prise simple et raccordée à la terre, et l'allumer (appuyer d'abord sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**, puis sur **Start/ Stop** ▶/■). Si besoin, sélectionner une vitesse de fonctionnement plus faible (appuyer 1 fois sur ▶ du panneau de commandes).

6. Une fois le moteur en marche, insérer les morceaux de viande dans la trémie du logement de la vis sans fin. **Pour aider la viande à passer dans la trémie du logement de la vis sans fin, n'utiliser que le poussoir fourni.**

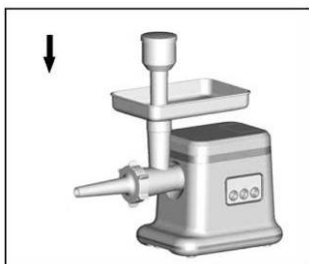
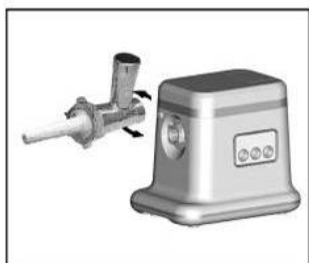
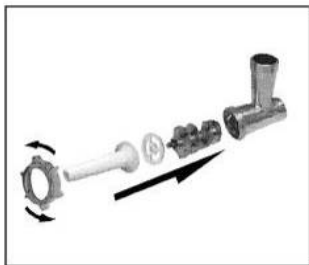


7. Une fois la transformation effectuée, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop** ▶/■ et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**). Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche).

Remarque : Pour un tartare, faire passer la viande hachée deux fois dans le broyeur avec un disque moyen.

Remplissage des saucisses

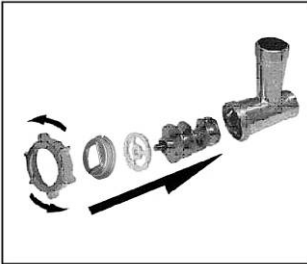
1. Broyer la viande comme décrit au paragraphe « **Broyage et mélange** ».
2. Une fois le broyage terminé, appuyer tout d'abord sur **Start/Stop** ▶/■ pour éteindre le moteur. Éteindre ensuite l'appareil avec l'interrupteur central **Marche/Arrêt** et le débrancher de la prise (retirer la fiche)
3. Appuyer sur le bouton de déverrouillage et retirer le logement de la vis sans fin en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Dévisser la bague de fermeture. Retirer le disque et le couteau du logement de la vis sans fin.



4. Placer l'embout de l'entonnoir de telle sorte que son encoche s'enclenche bien dans l'insert du logement de la vis sans fin. Placer l'entonnoir à saucisses et le maintenir en place avec la bague de fermeture.
5. Fixer le logement de la vis sans fin complet à l'avant du propulseur du moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un clic.
6. Placer le plateau sur la trémie du logement de la vis sans fin.
7. Laisser tremper les intestins (boyaux) dans de l'eau tiède pendant env. 10 minutes.
8. Préparer la farce des saucisses selon son goût, puis la placer sur le plateau de l'appareil. Enfiler l'intestin (boyau) sur l'entonnoir à saucisses. Refermer l'extrémité.
9. Allumer l'appareil avec l'interrupteur central **Marche/Arrêt**, puis appuyer sur **Start/Stop** ►■ pour démarrer. Si besoin, sélectionner une vitesse de fonctionnement plus faible (appuyer 1 fois sur ► du panneau de commandes).
10. Pousser progressivement la farce à l'aide du poussoir dans la trémie.
11. Avec le poussoir, faire passer la farce dans le logement de la vis sans fin. L'intestin (boyau) se remplit automatiquement de farce et se déroule de l'entonnoir à saucisses.
12. Si la gaine ne se déroule pas de l'entonnoir à saucisses, l'humidifier avec de l'eau, la desserrer et poursuivre le processus.
13. Une fois la saucisse confectionnée, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop** ►■ et sur l'interrupteur **Marche/Arrêt**). Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche).

Confection de biscuits à la presse

1. Préparer une pâte pour biscuits à la presse selon sa propre recette. Avant de la passer, laisser reposer la pâte un certain temps au frigo.



2. Préparer la machine pour la préparation des biscuits à la presse. Fixer l'embout à biscuit à la presse comme indiqué ci-dessous.
3. Placer tout d'abord la vis sans fin avec le joint en plastique dans le logement de la vis sans fin.
4. Placer l'embout de telle sorte que son encoche s'enclenche bien dans l'insert du logement de la vis sans fin. Placer l'élément de fixation de la plaque à formes et le visser sur le logement de la vis sans fin en refermant la bague de fermeture.
5. Fixer le logement de la vis sans fin complet à l'avant du propulseur du moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un clic.
6. Placer le plateau sur la trémie du logement de la vis sans fin.
7. Faire glisser la plaque à formes dans la glissière de l'élément de fixation de la plaque et choisir la forme désirée.



8. Placer la pâte à biscuit sur le plateau.
9. Brancher l'appareil à une prise simple et raccordée à la terre et l'allumer en appuyant sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**. Pour le démarrer, appuyer sur **Start/Stop** ▶/■. Si besoin, sélectionner une vitesse de fonctionnement plus faible (appuyer 1 fois sur ▶ du panneau de commandes).
10. Pousser progressivement la pâte à l'aide du poussoir dans la trémie.
11. Couper la longueur désirée de biscuit à forme entre l'embout et le biscuit pressé, puis le placer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier cuisson spécial.
12. Après avoir transformé la pâte, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop** ▶/■ et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**). Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche).
13. Cuire les biscuits selon sa propre recette.

Préparation de boulettes de viande/kebbé

1. Préparer le hachoir à viande comme indiqué au paragraphe « **Broyage et mélange** » et préparer la viande séparément pour la barde et pour la farce selon sa propre recette (voir exemple de recette ci-dessous).

Exemple de recette

Farce de kebbé

100 g	mouton
1 1/2 cuil. à soupe	huile d'olive
1-2	oignon finement haché
1/3 cuil. à café	épices
1/2 cuil. à café	sel
1 1/2 cuil. à soupe	farine

Barde de kebbé

450 g	mouton maigre
150-200 g	farine
1 cuil. à café	épices
1 cuil. à café	noix de muscade râpée
1 pincée	paprika ou piment en poudre
1 pincée	poivre

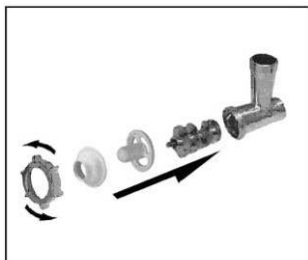
2. Faire passer le mouton de la farce 1 ou 2 fois dans le hachoir, comme décrit au paragraphe « **Broyage et mélange** ». Faire revenir les oignons à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Mélanger tous les ingrédients de la farce.
3. Broyer la viande de la barde en la faisant passer 3 fois dans le hachoir, comme décrit au paragraphe « **Broyage et mélange** » (d'abord par le disque moyen, puis 2 fois par le disque fin). Mélanger la viande hachée avec les autres ingrédients de la barde. Faire passer à nouveau le mélange obtenu 3 fois dans le hachoir à viande.



REMARQUE !

En utilisant plus de viande et moins de farine, la barde aura meilleure consistance et meilleur goût !

4. Une fois la viande passée, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop** ►/■ et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**). Débrancher l'appareil (retirer la fiche !).
5. Appuyer sur le bouton de déverrouillage et retirer le logement de la vis sans fin de l'appareil. Dévisser la bague de fermeture et retirer le disque et le couteau en croix de la vis sans fin.



6. Préparer la machine pour la confection de la barde de kebbé.
7. Fixer la douille en plastique de telle sorte que son encoche s'enclenche bien sur l'insert du logement de la vis sans fin. Placer le logement et le fixer en refermant la bague de fermeture sur le logement de la vis sans fin.



8. Fixer le logement de la vis sans fin complet à l'avant du propulseur du moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à entendre un clic.

9. Placer le plateau sur la trémie du logement de la vis sans fin.

10. Déposer le mélange de la barde de kebbé sur le plateau.

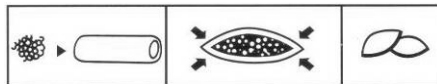
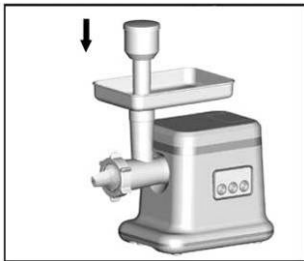
11. Brancher l'appareil à une prise simple et raccordée à la terre et l'allumer en appuyant sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**. Pour le démarrer, appuyer sur **Start/Stop** ▶/■. Si besoin, sélectionner une vitesse de fonctionnement plus faible (appuyer 1 fois sur ▶ du panneau de commandes).

12. Pousser progressivement le mélange à l'aide du poussoir dans la trémie.

13. Le hachoir à viande forme un long tube de barde de kebbé. Couper ce tube en tronçons de longueur souhaitée (env. 7 – 8 cm).

14. Après avoir terminé le processus, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop** ▶/■ et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**). Débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche).

15. Remplir ensuite les tronçons de tube de barde avec la farce préparée et appuyer sur les bords pour les refermer (fig. ci-dessous).



16. Cuire les boulettes de viande dans de l'huile d'olive chaude, jusqu'à obtenir le niveau de cuisson souhaité.

Elimination des aliments coincés

- Grâce à la fonction marche arrière, il est possible de libérer les aliments coincés dans le logement de la vis sans fin.
- Lorsque des ingrédients se coincent dans le logement de la vis sans fin, les retirer de la manière suivante avec la fonction marche arrière :

→ Sur un appareil allumé, appuyer tout d'abord sur **Start/Stop** ▶/■ pour éteindre le moteur.

→ **Remarque** : Le bouton marche arrière ◀ ne fonctionne qu'avec le moteur éteint et l'interrupteur central **Marche/Arrêt** allumé.

→ Appuyer **brèvement** sur le bouton marche arrière du panneau de commandes.



ATTENTION !

Ne pas laisser le moteur en marche arrière trop longtemps (appuyer sur le bouton marche arrière ◀). Avec la fonction marche arrière, les aliments sont déplacés vers le bloc moteur et pourraient y pénétrer.

→ Si, même en ayant utilisé la fonction marche arrière, des aliments sont toujours coincés, éteindre alors l'appareil (avec l'interrupteur central **Marche/Arrêt**) et le débrancher (retirer la fiche !). Nettoyer l'appareil en suivant les instructions présentées au point **6.2 « Nettoyage »**.


Système de sécurité anti-surchauffe

- L'appareil est équipé d'un système de sécurité anti-surchauffe, qui, en cas de surchauffe du moteur, éteint automatiquement l'appareil.
- Si le moteur s'arrête pendant le fonctionnement de l'appareil, retirer la fiche immédiatement et éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop ▶/■** et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**).
- Laisser l'appareil refroidir complètement et le nettoyer en suivant les instructions présentées au point **6.2 « Nettoyage »**.
- Afin de retrouver l'état d'exploitation normal de l'appareil, appuyer sur le bouton **Z** situé sous l'appareil (fig. ci-contre).
- Brancher la fiche dans la prise et rallumer l'appareil (appuyer sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt** et sur **Start/Stop ▶/■**).
- Si le système de sécurité anti-surchauffe se déclenche à nouveau, contacter le service client ou après-vente.



Remarques et conseils

- Ne transformer que des produits frais. En particulier pour la viande, veiller à la passer immédiatement, avant tout traitement thermique ou date de péremption. La viande hachée doit être consommée rapidement après traitement, même si elle est conservée au frigo.
- Avant de transformer les aliments, les couper en petits morceaux ou bandes adaptées, pouvant passer dans la trémie et traitables facilement. Couper des morceaux de viande en cubes d'env. 10 cm de long et 2 cm d'épaisseur ; pour les produits plus durs, en cubes d'env. 1 cm d'épaisseur.
- Pour la transformation de quantités plus grandes de produits alimentaires, les répartir en portions pouvant être passées en 2-3 minutes. Entre le traitement des portions, éteindre l'appareil pour éviter la surchauffe du moteur, et préparer les portions suivantes pendant ce temps.
- **Ne jamais** transformer des produits comportant des parties trop dures dans l'appareil (ex.: graines, coquilles, noix, os, cartilage, tendons épais, etc.). Éliminer ces éléments avant d'utiliser l'appareil. Cuire les légumes trop durs avant de les faire passer.

- Ne pas utiliser d'ingrédients à trop forte teneur en eau ou en jus dans la machine.
- Pour que les ingrédients se mélangent mieux, ajouter les épices, herbes et oignons pendant le broyage de la viande (ex.: boulette de viande ou tartare). Moudre les épices dures avant de les faire passer, comme les graines de poivre noir, la noix de muscade, ou autres.
- Si les ingrédients sont mous, les faire passer à une vitesse plus faible (appuyer 1 fois sur  du panneau de commandes).



REMARQUE !

Pour éliminer facilement les restes de viande dans le logement de la vis sans fin, faire passer une tranche de pain dans la machine.

6. Nettoyage et maintenance

6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil, débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou autres liquides.



ATTENTION !

L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !



6.2 Nettoyage



ATTENTION !

Nettoyer l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé et ne pas laisser sécher les résidus alimentaires dans le logement et autres pièces de l'appareil.

Démontage de l'appareil

- Après utilisation, éteindre l'appareil (appuyer sur **Start/Stop**   et sur l'interrupteur central **Marche/Arrêt**). Laisser le moteur refroidir complètement et débrancher l'appareil de la prise (retirer la fiche!).
- Retirer le poussoir de la trémie et enlever le plateau du logement de la vis sans fin.
- Dévisser la bague de fermeture du logement de la vis sans fin en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Appuyer sur le bouton de déverrouillage à l'avant de l'appareil et retirer le logement de la vis sans fin du propulseur du moteur, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Dévisser la bague de fermeture et retirer tous les éléments (disque, lame, vis sans fin, etc.) du logement de la vis sans fin.



AVERTISSEMENT !

Le couteau en croix est très tranchant. Manipuler la lame avec prudence lors du démontage.

- Retirer les résidus alimentaires du logement de la vis sans fin et de la trémie. Utiliser une cuillère en bois ou en plastique pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage de l'appareil et des accessoires



ATTENTION!

Ne jamais laver l'appareil ou ses pièces détachées au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'objets durs ou pointus, pouvant endommager ou rayer l'appareil.

Ne jamais utiliser de produits d'entretien abrasifs pour le nettoyage : ils entraînent la décoloration et la corrosion des pièces de l'appareil.

- Laver les pièces détachées de l'appareil dans une solution d'eau chaude et de produit d'entretien. Utiliser une éponge ou une brosse souple pour le nettoyage.
- Pour éliminer les éventuels résidus alimentaires séchés sur les pièces de l'appareil, les laisser tremper pendant un certain temps dans de l'eau chaude. Rincer les pièces lavées à l'eau claire et bien les sécher.



ATTENTION !

Ne jamais laisser le bloc moteur et le câble d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

- Nettoyer le bloc moteur et le câble d'alimentation avec un chiffon souple. S'assurer qu'aucun liquide ne pénètre dans les ouvertures de l'appareil. Sécher soigneusement le bloc moteur.
- Laisser sécher les pièces lavées pendant ½ heure avant de les ranger.
- Pour que les disques et le couteau ne rouillent pas, penser à les frictionner avec une petite quantité d'huile alimentaire.

Entretien de l'appareil

- Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une durée prolongée, le stocker dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, du soleil et des enfants.
- Ne pas entreposer d'objets lourds sur l'appareil.


- Conserver toutes les pièces détachées ensemble. Laisser la vis sans fin, le couteau et l'un des disques en place dans le logement de la vis sans fin et le fermer avec la bague de fermeture. Fixer le logement de la vis sans fin complet sur le propulseur du moteur. Ainsi, on évite les blessures au couteau et la perte des pièces détachées. Placer le plateau sur la trémie.
- Mettre les disques dans le rangement se trouvant à l'arrière de l'appareil. Placer les autres accessoires (entonnoir à saucisses, douille à kebbé et embout) à l'intérieur du poussoir.
- Enrouler le câble d'alimentation à l'emplacement prévu sous l'appareil.

6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l'absence d'endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service après-vente ou par un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**

7. Anomalies de fonctionnement

Problème	Cause	Solution
La fiche est branchée dans la prise, mais le moteur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le disjoncteur du circuit électrique s'est actionné. • L'interrupteur central Marche/Arrêt n'a pas été actionné. • Le bouton Start/Stop ►/■ n'a pas été actionné. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le fusible et vérifier si l'appareil fonctionne sur une autre prise. • Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur central Marche/Arrêt. • Appuyer sur Start/Stop ►/■.
Le moteur s'est interrompu en cours de marche	<ul style="list-style-type: none"> • Le système anti-surchauffe s'est actionné 	<ul style="list-style-type: none"> • Redémarrer l'appareil comme décrit au point « Système de sécurité anti-surchauffe »
La marche arrière ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • La fonction marche arrière ne fonctionne que si le moteur est à l'arrêt et si l'interrupteur Marche/Arrêt est allumé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eteindre le moteur en appuyant sur Start/Stop ►/■, puis appuyer sur le bouton marche arrière ◀.
Du liquide sort de l'ouverture du hachoir	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments sont trop humides ou contiennent trop d'eau. 	<ul style="list-style-type: none"> • Egoutter les aliments humides. Ne pas hacher des aliments à teneur en eau trop élevée.

Problème	Cause	Solution
Des ingrédients se trouvent encore dans la trémie, mais rien ne sort du hachoir	<ul style="list-style-type: none"> • Obstruction dans le logement de la vis sans fin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer immédiatement sur Start/Stop  pour éteindre le moteur. Éliminer l'obstruction comme décrit au point « Élimination des aliments coincés ».
Le moteur fonctionne trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> • Trop d'aliments dans le logement de la vis sans fin. • Trop grande pression sur le poussoir. • Des ingrédients trop durs bloquent le couteau en croix ou la vis sans fin. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas insérer trop d'aliments dans la trémie. • Appuyer moins fortement sur le poussoir. • Retirer les éléments durs (ex.: os, tendons, graines, coquilles, etc.).

8. Élimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



REMARQUE !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

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

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen	134
1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing	134
1.2 Symboolverklaring	134
1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring	135
1.4 Auteursrecht	135
1.5 Verklaring van conformiteit	135
2. Veiligheid	136
2.1 Algemene informatie	136
2.2 Aanwijzingen voor veiligheid bij het gebruik van het apparaat	136-137
2.3 Reglementair gebruik	137
3. Transport, verpakking en bewaring	138
3.1 Controle bij aflevering	138
3.2 Verpakking	138
3.3 Bewaring	138
4. Specificaties	139
4.1 Technische gegevens	139
4.2 Overzicht van onderdelen	140-141
5. Installatie en bediening	141
5.1 Veiligheidsvoorschriften	141-142
5.2 Installatie en aansluiting	143
5.3 Bediening	143-151
6. Reiniging en onderhoud	151
6.1 Veiligheidsvoorschriften	151
6.2 Reiniging	151-153
6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud	153
7. Mogelijke storingen	153-154
8. Verwijderen	154

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Algemeen

1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



WAARSCHUWING!

Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.



OPGELET!

Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.



AANWIJZING!

Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.

1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.



AANWIJZING!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.



AANWIJZING!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrecht en het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten. Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.



OPGELET!

- Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

De **gehaktmolen** is bestemd voor het **fijnmalen en mengen** van geschikte voedingsmiddelen (vlees, groenten), **het stoppen van worsten, het maken van spritsgebak en kebbeh** (oriëntaals gerecht).



OPGELET!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



AANWIJZING!

Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbaar verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Technische Gegevens

Naam	Gehaktmolen FW10 met vooruit- en achteruitfunctie
Artikelnr.:	370.224
Uitvoering:	Behuizing: kunststof, vultrechter: roestvrij staal
Aansluitwaarden:	230 V ~ 50/60 Hz 0,85 kW
Afmetingen:	B 350 x D 205 x H 340 mm
Schijven:	Ø 62 mm
Maximale productie:	10 kg/h
Gewicht:	4,95 kg

Wijzigingen voorbehouden!

Accessoires

De volgende accessoires worden meegeleverd:

1 x 4-bladig mes van roestvrij staal

**3 x geperforeerde schijven van roestvrij staal:
met gaten van 3 mm, 4,8 mm en 8 mm**

→ voor het fijnmalen en mengen van ingrediënten

1 x hoorn voor het stoppen van worsten

→ voor het stoppen van worsten

1 x opzetstuk voor kebbeh

→ voor het maken van vleesbuideltjes/kebbeh

1 x opzetstuk voor spritsgebak

→ voor het maken van spritsgebak

1 x naduwstop

→ voor het aandrukken van producten in de vultrechter



OPGELET!

Gebruik altijd een set bij elkaar horende accessoires die geschikt is voor de te verwerken voedingsmiddelen. Houdt u aan de aanbevelingen uit de volgende hoofdstukken.

4.2 Overzicht van onderdelen



- | | |
|---|--------------------------------------|
| ① Sluistring | ⑨ Aan/Uitschakelaar |
| ② Geperforeerde schijven (grof, middel, fijn) | ⑩ Behuizing |
| ③ Mes | ⑪ Motoraandrijving |
| ④ Wormas | ⑫ Deblokkeerknop |
| ⑤ Behuizing van de wormas | ⑬ Naduwstop |
| ⑥ Toevoerschaaltje | ⑭ Hoorn voor het stoppen van worsten |
| ⑦ Opbergvakje voor de schijven | ⑮ Opzetstuk voor kebbeh |
| ⑧ Bedieningspaneel | ⑯ Opzetstuk voor spritsgebak |

5. Installatie en bediening

5.1 Veiligheidsvoorschriften



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, eenvoudige geaarde stopcontacten.

Haal de voedingskabel nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken maar pak altijd de stekker beet.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- Leg de voedingskabel niet op vloerbedekking of andere warmte-isulerende materialen. De voedingskabel niet bedekken. Houd de voedingskabel verwijderd van de werkplek en dompel hem niet onder in water.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat niet goed werkt, of wanneer het beschadigd of gevallen is.
- Gebruik geen accessoires of reserveonderdelen die niet door de producent zijn aanbevolen. Deze leveren gevaar op voor de gebruiker en andere personen, kunnen leiden tot beschadiging van het apparaat en bovendien tot het verlies van garantie.



WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!

Bij onjuiste installatie kan het apparaat verwondingen veroorzaken!

Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert.

Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze gegevens overeenstemmen!

Houdt u aan de veiligheidsvoorschriften!

- Het apparaat tijdens het gebruik niet verschuiven of kantelen.
- Leg **nooit** handdoeken, servetten of andere voorwerpen op of onder het apparaat om persoonlijke of materiële schade, elektrische schokken of verbrandingen te voorkomen.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken. Druk eerst de **Start/Stop**-knop ►■ in om de motor uit te schakelen. Schakel het apparaat vervolgens uit met behulp van de **aan/uit**-knop die zich op de achterkant van het apparaat bevindt. Koppel het apparaat tot slot los van het lichtnet (trek de stekker eruit). Wacht tot de motor volledig stilstaat voordat u begint met schoonmaken of verplaatsen van het apparaat of de demontage van de onderdelen. Pak het apparaat altijd aan beide kanten onder de behuizing van de motor vast wanneer u het optilt of verplaatst.
- Gebruik **nooit** geweld bij het in elkaar zetten van het apparaat, alle elementen zijn eenvoudig te monteren. Indien dit niet mogelijk is, controleer dan of de elementen niet beschadigd zijn en zorg ervoor dat ze op de juiste manier zijn gemonteerd. Schakel het apparaat pas in wanneer het volledig en op de juiste wijze in elkaar is gezet. Neem kennis van de aanbevelingen voor de montage die zijn opgenomen in hoofdstuk 5.3 „**Bediening**“.
- Laat de motor van het apparaat **nooit langer dan 3 minuten** continu werken. Schakel het apparaat tussen twee werkgangen ca. 15 minuten uit om oververhitting te voorkomen.
- Gebruik **nooit** scherpe of harde gereedschappen (bv. messen, vorken, etc.) voor het werk met het apparaat. Gebruik uitsluitend de meegeleverde naduwstop om de te verwerken voedingsmiddelen in de vultrechter van de behuizing van de wormas te duwen.



WAARSCHUWING! Gevaar voor verwondingen!

De bewegende delen van het apparaat kunnen verwondingen veroorzaken bij de persoon die het apparaat bedient. Grijp nooit in de vultrechter en steek geen voorwerpen in de uitgang van de behuizing van de wormas wanneer het apparaat is aangesloten op het lichtnet.

- Laat **nooit** haren, delen van kledingstukken of keukengerei in de vultrechter van het apparaat hangen. Controleer altijd voor het inschakelen van het apparaat of er zich geen voorwerpen in de vultrechter bevinden.
- Houd **nooit** uw gezicht boven de vultrechter van apparaat als de motor is ingeschakeld. Wanneer tijdens het voorbereiden botresten of harde elementen (pitten, steeltjes, etc.) over het hoofd zijn gezien, kunnen tijdens de verwerking splinters uit het apparaat springen die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Houd het apparaat en de werkplek altijd schoon en droog. Veeg ontsnappende vloeistoffen onmiddellijk op.
- Maak het apparaat of de accessoires **nooit** schoon in de afwasmachine.
- Laat **nooit** restjes voedingsmiddelen drogen op het apparaat. Maak het apparaat direct na gebruik schoon in overeenstemming met hoofdstuk 6.2 „**Reiniging**“.

5.2 Installatie en Aansluiting

- Pak het apparaat uit en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- De opstelplaats moet vlak, droog, bestand tegen de inwerking van vocht, makkelijk toegankelijk en voldoende groot zijn.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- De ventilatieopeningen nooit bedekken. Zorg voor voldoende luchtcirculatie rond het apparaat.
- Zorg voor een minimale vrije ruimte van 10 cm aan de linker-, rechter- en achterkant van het apparaat en aan de boven- en voorkant van 50 cm, zodat u gemakkelijk kunt werken.
- De stroomkring van het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Verbind het apparaat uitsluitend rechtstreeks met het wandstopcontact. Gebruik van verlengsnoeren en verdeelstekkers is verboden.
- Plaats het apparaat zodanig dat de stekker altijd bereikbaar is om het apparaat indien nodig snel uit te kunnen schakelen.

5.3 Bediening

Voor het eerste gebruik

- Pak het apparaat uit en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Controleer of alle constructie- en uitrustingselementen zijn meegeleverd.

Aanwijzing: De naduwstop is hol van binnen en sommige elementen van de uitrusting (hoorn voor het stoppen van worsten, opzetstuk voor kebbeh en het tussenstuk) zijn hierin opgeborgen.

Open het deksel van de naduwstop en haal de uitrusting eruit.



Aanwijzing: Het opbergvak op de achterkant van de behuizing is bestemd voor het opbergen van de schijven. U haalt hier de benodigde schijf vandaan.

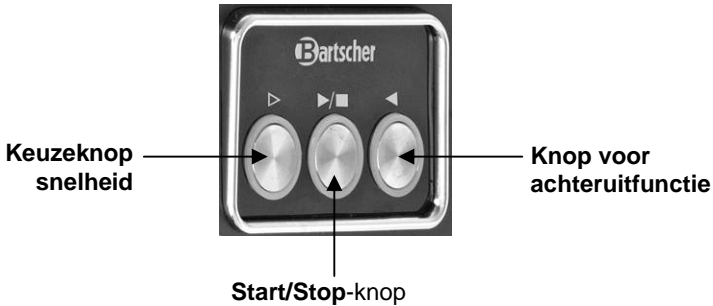


AANWIJZING!

Berg de uitrusting op in de naduwstop en het opbergvak voor de schijven wanneer u het apparaat niet gebruikt, zodat u ze altijd bij de hand heeft.

- Maak het apparaat voor het eerste gebruik grondig schoon in overeenstemming met de aanwijzingen uit hoofdstuk 6.2 „Reiniging“.
- Kies de uitrusting die geschikt is voor de te verwerken voedingsmiddelen en monteer ze.

Bedieningspaneel

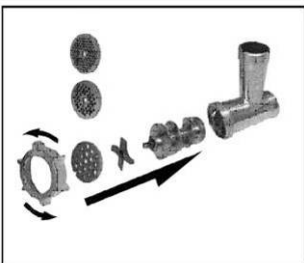


Functies van de knoppen

Keuzeknop snelheid	met behulp van deze knop kunt u de snelheid van de motor veranderen: 1 keer drukken - de motor draait langzamer
Start/Stop-knop	met behulp van deze knop start, beëindigt of onderbreekt u het verwerkingsproces van de voedingsmiddelen in de gehaktmolen.
Knop voor achteruit	deze knop is bedoeld om eventueel vastzittende producten uit de behuizing van de wormas te bevrijden door een korte terugwaartse beweging.

Malen en mengen

- Kies een schijf die past bij de eigenschappen van het voedingsmiddel:
 - schijf met **grote openingen** voor vaste bestanddelen en dikke worstvullingen;
 - schijf met **gemiddelde openingen** voor zachte bestanddelen;
 - schijf met **kleine openingen** voor fijne verwerking (bv. vleesbuideltjes/kebbeh).



1. Plaats eerst de wormas met de plastic dichting in de behuizing van de wormas. Plaats het mes zodanig op de wormas dat de lemmeten naar voren zijn gericht.



WAARSCHUWING!
Het mes is bijzonder scherp, wees daarom voorzichtig bij de montage.

Plaats vervolgens de gekozen schijf op de wormas (**altijd maar één schijf gebruiken**). Zorg ervoor dat de uitsparing van de schijf in het uitsteeksel van de behuizing van de wormas valt. Draai de sluiting vast op de behuizing van de wormas.



2. Bevestig de behuizing van de wormas op de motor-aandrijving door hem tegen de klok in te draaien totdat u een klik hoort. Plaats het toevoerschaaltje op de behuizing van de wormas. Het apparaat is nu klaar voor het fijnmalen van voedingsmiddelen.
3. Snijd het vlees in stukjes met een lengte van ca. 10 cm en een dikte van ca. 2 cm. Verwijder de botten en zoveel mogelijk kraakbeen en pezen.
Verwerk nooit bevroren vlees!



4. Leg het voorbereide vlees op het toevoerschaaltje.
5. Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact en schakel het in (eerst de **aan-/uit**-schakelaar, vervolgens de **Start/Stop** knop ►/■ indrukken). Kies indien noodzakelijk voor een lagere motor-snelheid (druk eenmaal op de knop ▷ op het bedieningspaneel).








6. Zodra de motor loopt, kunt u de stukjes vlees een voor een in de vultrechter van de behuizing van het wormas schuiven. **Gebruik alleen de meegeleverde naduwstop om het vlees voorzichtig in de vultrechter van de behuizing van de wormas aan te duwen.**
7. Schakel het apparaat na de verwerking uit (druk op de **Start/Stop**-knop ►/■ en de **aan-/uit**-schakelaar). Koppel het apparaat tot slot los van het lichtnet (trek de stekker eruit).

Aanwijzing: Voor tartaar en gehakt voert u het vlees tweemaal door het apparaat dat is voorzien van de schijf met middelgrote openingen.

Het stoppen van worsten

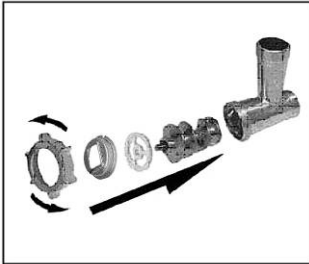
1. Maal het vlees volgens de aanwijzingen uit het punt „**Malen en mengen**“.
2. Druk na de verwerking eerst de **Start/Stop**-knop ►/■ in om de motor uit te schakelen. Schakel het apparaat vervolgens uit met behulp van de **aan-/uit**-schakelaar en koppel het los van het lichtnet (trek de stekker eruit!).
3. Druk op de deblokkeerknop en maak de behuizing van de wormas los van het apparaat door hem met de klok mee te draaien. Draai de sluitring los. Verwijder de schijf en het mes uit de behuizing van de wormas.



4. Plaats het tussenstuk zodanig dat de uitsparing in het opzetstuk past op de uitstulping in de behuizing van de wormas. Plaats de hoorn voor het stoppen van worsten erop en draai hem vast op de behuizing van de wormas met behulp van de sluitring.
5. Bevestig de aldus uitgeruste behuizing van de wormas op de motoraandrijving door hem tegen de klok in te draaien totdat u een klik hoort.
6. Plaats het toevoerschaaltje op de behuizing van de wormas.
7. Laat de darm (worsthuid) ca. 10 minuten weken in lauw water.
8. Bereid naar eigen smaak een worstvulling en plaats deze op het toevoerschaaltje van het apparaat. Stroop de darm (worsthuid) op de hoorn voor het stoppen van worsten. Bind het uiteinde dicht.
9. Schakel het apparaat in met behulp van de **aan-/uitschakelaar** en zet het in werking met een druk op de **Start/Stop-knop**  . Kies indien noodzakelijk voor een lagere motorsnelheid (druk eenmaal op de knop  op het bedieningspaneel).
10. Druk de vulling met behulp van de naduwstop voorzichtig in de vultrechter.
11. Duw de massa in het vulkanaal van de behuizing van de wormas met behulp van de naduwstop. De darm (worsthuid) vult zich automatisch met de vulling en schuift van de hoorn voor het stoppen van worsten.
12. Bevochtig de worsthuid met een beetje water wanneer de worsthuid niet van de hoorn wil schuiven, maak hem los en ga verder met het vullen.
13. Schakel het apparaat na het maken van de worsten uit (druk op de **Start/Stop-knop**   en de **aan-/uitschakelaar**). Koppel het apparaat tot slot los van het lichtnet (trek de stekker eruit).

Het maken van spritsgebak

1. Maak het deeg voor spritsgebak volgens eigen recept. Zet het deeg enige tijd in de koelkast voordat u het gaat verwerken.





2. Pas de gehaktmolen aan voor het maken van spritsgebak. Monteer het opzetstuk voor spritsgebak volgens onderstaande aanwijzingen.
3. Plaats eerst de wormas met de plastic dichting in de behuizing van de wormas.
4. Plaats het opzetstuk zodanig dat de uitsparing in het opzetstuk past op de uitstulping in de behuizing van de wormas. Plaats het element voor de bevestiging van het plaatje met spuitvormen erop en draai het vast op de behuizing van de wormas met behulp van de sluitring.




5. Bevestig de aldus uitgeruste behuizing van de wormas op de motoraandrijving door hem tegen de klok in te draaien totdat u een klik hoort.
6. Plaats het toevoerschaaltje op de behuizing van de wormas.
7. Schuif het plaatje met spuitvormen in de geleider van het element voor bevestiging van het plaatje en kies de gewenste vorm.



8. Plaats het deeg op het toevoerschaaltje.
9. Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact en schakel het in met behulp van de **aan-/uit**-schakelaar. Druk vervolgens op de **Start/Stop**-knop  om het in werking te zetten. Kies indien noodzakelijk voor een lagere motorsnelheid (druk eenmaal op de knop  op het bedieningspaneel).



10. Druk het deeg met behulp van de naduwstop voorzichtig in de vultrechter.
11. Snijd koekjes van de gewenste lengte van het opzetstuk en leg ze op een bakplaat die is bedekt met speciaal papier.
12. Schakel het apparaat na de verwerking van het deeg uit (druk op de **Start/Stop**-knop  en de **aan-/uit**-schakelaar). Koppel het apparaat tot slot los van het lichtnet (trek de stekker eruit).
13. Bak de koekjes volgens eigen recept.

Het bereiden van vleesbuideltjes/kebbeh

1. Bereid de gehaktmolen voor volgens de beschrijving uit het punt „**Malen en mengen**“ en bereid het vlees voor: de vulling en het omhulsel apart (hieronder vindt u een voorbeeldrecept).

Voorbeeldrecept

Kebbeh-vulling

100 g	schapenvlees
1 1/2 eetlepel	olijfolie
1-2	fijngesneden uien
1/3 theelepels	kruiden
1/2 theelepels	zout
1 1/2 eetlepel	bloem

Kebbeh-omhulsel

450 g	mager schapenvlees
150-200 g	bloem
1 theelepel	kruiden
1 theelepel	gemalen nootmuskaat
1 snufje	paprikapoeder of chilipoeder
1 mespuntje	peper

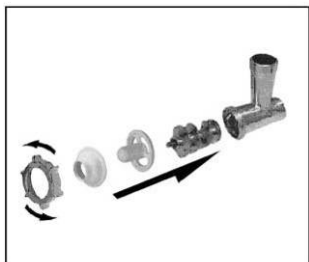
2. Verwerk het schapenvlees voor de vulling door het 1 of 2 keer door de gehaktmolen te halen volgens de aanwijzingen uit het punt „**Malen en mengen**“. Fruit te fijngesneden uien totdat ze lichtbruin van kleur zijn. Meng alle ingrediënten van de vulling.
3. Maal het vlees voor de omhulling door het 3 maal door de gehaktmolen te halen volgens de aanwijzingen uit het punt „**Malen en mengen**“ (eerst door de middelgrote schijf, vervolgens tweemaal door de fijnste schijf). Meng het gemalen vlees in een schaal met de rest van de ingrediënten voor het omhulsel. Maal het verkregen mengsel nog eens 3 keer met de gehaktmolen.



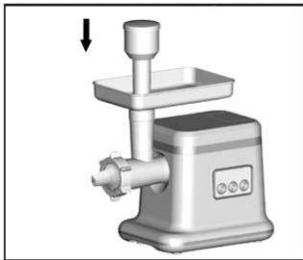
AANWIJZING!

Met meer vlees en minder bloem verkrijgt u een betere consistentie en smaak van het omhulsel.

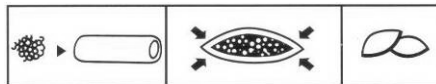
4. Schakel het apparaat na de verwerking van het vlees uit (druk op de **Start/Stop**-knop ►/■ en de **aan-/uit**-schakelaar). Koppel het apparaat tot slot los van het lichtnet (trek de stekker eruit!).
5. Druk op de deblokkeerknop en maak de behuizing van de wormas los van het apparaat. Draai de sluitring los en verwijder de schijf en het mes van de wormas.



6. Pas de gehaktmolen aan voor het maken van het omhulsel van de kebbeh.
7. Monteer de kunststofvinger zodanig dat de inkeping past op het uitsteeksel in de behuizing van de wormas. Plaats de kegel en bevestig hem door de sluitring op de behuizing van de wormas te draaien.



8. Bevestig de aldus uitgeruste behuizing van de wormas op de motoraandrijving door hem tegen de klok in te draaien totdat u een klik hoort.
9. Plaats het toevoerschaaltje op de behuizing van de wormas.
10. Leg het mengsel voor het omhulsel van de kebbeh op het toevoerschaaltje.
11. Sluit het apparaat aan op een enkel, geaard stopcontact en schakel het in met behulp van de **aan/uit**-schakelaar. Druk vervolgens op de **Start/Stop**-knop ►/■ om het in werking te zetten. Kies indien noodzakelijk voor een lagere motorsnelheid (druk eenmaal op de knop ▷ op het bedieningspaneel).
12. Druk de vulling met behulp van de naduwstop langzaam in de vultrechter.
13. De gehaktmolen met het opzetstuk voor kebbeh maakt een lange buis. Snijd deze in stukjes van de gewenste lengte (ca. 7 – 8 cm).
14. Schakel het apparaat na afloop van het proces uit (druk op de **Start/Stop**-knop ►/■ en de **aan/uit**-schakelaar). Koppel het apparaat tot slot los van het lichtnet (trek de stekker eruit!).
15. Vul vervolgens de stukjes buis met de vulling en knijp de uiteinden dicht (zie afbeelding hieronder).



16. Bak de gevulde vleeskussentjes in hete olijfolie tot de gewenste bruiningsgraad.

Verwijderen van vastzittende bestanddelen - achteruitfunctie

- Dankzij de achteruitfunctie kunt u bestanddelen die vast zijn komen te zitten in de behuizing van de wormas losmaken.
- Wanneer in de behuizing van de wormas fragmenten van voedingsmiddelen vast zijn komen te zitten, kunt u op de volgende wijze de achteruitfunctie activeren:
 - Druk bij het in werking zijnde apparaat eerst de **START-/STOP**-knop ►/■ in om de motor uit te schakelen.
 - **Aanwijzing:** De knop voor het achteruitdraaien ◀ werkt alleen bij uitgeschakelde motor terwijl het apparaat met de **aan/uit**-schakelaar is ingeschakeld.
 - Druk **kort** op de knop voor het achteruitdraaien ◀ die zich op het bedieningspaneel bevindt.



OPGELET!

Zorg ervoor dat de motor niet te lang achteruit draait (druk op de knop voor het achteruitdraaien ◀). Na het activeren van de achteruitfunctie worden de voedingsmiddelen verplaatst in de richting van de motorbehuizing en bestaat het risico dat ze daarin terechtkomen.

→ Wanneer de producten na het kort inschakelen van de achteruitfunctie niet loskomen, schakelt u het apparaat uit met behulp van de **aan-/uit**-schakelaar en koppelt u het los van het lichtnet (trek de stekker eruit!). Maak het apparaat schoon in overeenstemming met de aanwijzingen uit hoofdstuk 6.2 „Reiniging“.

Bescherming tegen oververhitting

- Het apparaat is uitgerust met een bescherming tegen oververhitting, die bij oververhitting van de motor het apparaat uitschakelt.
- Indien tijdens de werking de motor stopt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en schakel het apparaat uit (druk op de **Start/Stop**-knop ▶/■ en de **aan-/uit**-schakelaar).
- Laat het apparaat volledig afkoelen en maak het apparaat schoon in overeenstemming met de aanwijzingen uit hoofdstuk 6.2 „Reiniging“.
- Om het apparaat opnieuw geschikt te maken voor gebruik drukt op de knop **Z** op de onderkant van het apparaat (afbeelding rechts).
- Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat opnieuw in (druk op de **aan-/uit**-schakelaar en de **Start/Stop**-knop ▶/■).




- Wanneer de beveiliging tegen oververhitting opnieuw in werking treedt, neem dan contact op met de klantenservice of de leverancier.

Adviezen en tips

- Verwerk uitsluitend verse voedingsmiddelen. Vergeet niet dat u vlees direct voor de warmtebehandeling of consumptie moet bereiden. Gehakt is zelfs bij bewaring in de koelkast slecht korte tijd geschikt voor consumptie.
- Snijd voedingsmiddelen voor de verwerking in kleine stukken of repen die in de vultrechter passen en makkelijk verwerkt kunnen worden. Snijd vlees in stukjes met een lengte van ca. 10 cm en een dikte van ca. 2 cm, hardere producten in blokjes van ca. 1 cm.
- Wanneer u grotere hoeveelheden voedingsmiddelen verwerkt, verdeel deze dan in porties die verwerkt kunnen worden in 2 tot 3 minuten. Schakel het apparaat tussen de porties uit om oververhitting van de motor te voorkomen en een nieuwe portie voor te bereiden.
- Verwerk **nooit** voedingsmiddelen met harde bestanddelen (bv. pitten, schalen, noten, botten, kraakbeen, dikke pezen etc.).

Verwijder deze onderdelen voordat u het product gaat verwerken. Kook harde groenten voordat u ze verwerkt.

- Verwerk in de gehaktmolen **geen** producten die veel water of sappen bevatten.
- Voeg specerijen, kruiden en uien al toe tijdens het fijnmalen van het vlees (bijvoorbeeld gehakt of tartaar) om een betere vermenging van de ingrediënten te bewerkstelligen. Maal harde specerijen als peperkorrels, nootmuskaat en andere eerst in een molen voordat u ze toevoegt aan het mengsel.
- Kies bij de verwerking van zachte ingrediënten voor een lagere motorsnelheid (druk eenmaal op de knop  op het bedieningspaneel).



AANWIJZING!

U kunt vleesrestjes makkelijk uit de behuizing van de wormas verwijderen door een sneetje brood door de machine te halen.

6. Reiniging en onderhoud

6.1 Veiligheidsvoorschriften

- Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.



OPGELET!

Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!



6.2 Reiniging



OPGELET!

Maak het apparaat direct na het gebruik schoon en laat de restjes voedingsmiddel niet opdrogen op de behuizing en andere onderdelen van het apparaat.

Uit elkaar nemen van het apparaat

- Schakel het apparaat na het gebruik uit (druk op de **Start/Stop**-knop /  en de **aan-/uit**-schakelaar). Wacht tot de motor volledig stilstaat en koppel het apparaat tot slot los van het lichtnet (trek de stekker eruit!).
- Haal de naduwstop uit de vultrechter en verwijder het toevoerschaaftje van de behuizing van de wormas.
- Maak de sluitring van de behuizing van de wormas los door hem iets tegen de klok in te draaien.

- Druk op de deblokkeerknop op de voorkant van het apparaat en koppel de behuizing van de wormas los van de motoraandrijving door hem met de klok mee te draaien.
- Draai de sluitring los en haal alle elementen uit de behuizing (schijf, mes, wormas, etc.).



WAARSCHUWING!

Het mes is bijzonder scherp, wees daarom voorzichtig bij het uit elkaar nemen.

- Verwijder de restjes van de verwerkte voedingsmiddelen van de behuizing van de wormas en de vultrechter. Gebruik hiervoor eventueel een houten of plastic lepel.

Reiniging van het apparaat en de accessoires



OPGELET!

Maak het apparaat of de accessoires nooit schoon in de afwasmachine.

Gebruik geen harde of scherpe voorwerpen die het apparaat kunnen beschadigen of bekrassen.

Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit bijtende of schurende schoonmaakmiddelen; zij kunnen verkleuringen of corrosie van de onderdelen van het apparaat veroorzaken.

- Maak de demonteerbare onderdelen van het apparaat schoon in een warme oplossing met een schoonmaakmiddel. Gebruik voor het schoonmaken een zacht sponsje of borsteltje.
- Eventuele opgedroogde resten van voedingsmiddelen kunt u makkelijk verwijderen, wanneer u de onderdelen enige tijd laat weken in warm water. Spoel de schoongemaakte onderdelen af met schoon water en droog ze zorgvuldig af.



OPGELET!

Maak de behuizing van de motor en de aansluitkabel van het apparaat nooit schoon in water of een andere vloeistof.

- Veeg de behuizing en de aansluitkabel schoon met een zacht doekje. Zorg ervoor dat er geen vloeistof via de openingen in het apparaat terechtkomt. Droog de behuizing van de motor zorgvuldig af.
- Laat alle schoongemaakte onderdelen nog een 1/2 uur staan, zodat ze goed kunnen drogen.
- Smeer de schijven en het mes in met een klein beetje olie om roestvorming te voorkomen.

Bewaring van het apparaat

- Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, berg het dan op op een droge, schone plaats die beschermd is tegen vorst, zonnestralen en kinderen.

- Plaats geen zware voorwerpen op het apparaat.
- Bewaar alle onderdelen bij elkaar. Plaats de wormas, het mes en één van de schijven in de behuizing van de wormas en maak ze vast met de sluitring. Maak de volledige behuizing van de wormas vast op de motoraandrijving. Hiermee voorkomt u verwondingen door het mes en het kwijtraken van onderdelen van het apparaat. Plaats het toevoerschaaltje op de vultrechter.
- Stop de schijven in het opbergvakje dat zich in het achterste gedeelte van de behuizing van het apparaat bevindt. Doe de overige accessoires (hoorn voor het stoppen van worsten, opzetstuk voor kebbeh en het tussenstuk) in de naduwstop.
- Bewaar de aansluitkabel in het opbergvak aan de onderzijde van het apparaat.

6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Storing	Oorzaak	Oplossing
De stekker zit in het stopcontact, maar de motor werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • De zekering van de stroomvoorziening is uitgeslagen. • De aan/uit-schakelaar is niet ingeschakeld. • De Start/Stop-knop ►/■ is niet ingedrukt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de zekering, probeer of het apparaat werkt in een ander stopcontact. • Zet het apparaat aan met behulp van de aan/uit-schakelaar. • Druk op de Start/Stop-knop ►/■.
De motor is tijdens de werking gestopt.	<ul style="list-style-type: none"> • De bescherming tegen oververhitting is ingeschakeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel het apparaat in volgens het punt „Bescherming tegen oververhitting“.
De achteruitfunctie werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • De achteruitfunctie werkt alleen bij uitgeschakelde motor terwijl het apparaat met de aan/uit-schakelaar is ingeschakeld. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel de motor uit met behulp van de Start/Stop-knop ►/■, en druk vervolgens op de knop voor achteruitdraaien ◀.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Er komt vloeistof uit de uitstroomopening.	<ul style="list-style-type: none"> • De voedingsmiddelen zijn te vochtig of bevatten teveel water. 	<ul style="list-style-type: none"> • Droog de vochtige voedingsmiddelen. Verwerk geen bestanddelen die teveel water bevatten.
In de vultrechter bevinden zich nog bestanddelen, maar er komt niets uit de uitstroomopening.	<ul style="list-style-type: none"> • Verstopping in de behuizing van de wormas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Druk onmiddellijk de Start/Stop ►/■-knop in om de motor uit te schakelen. Verwijder de verstopping volgens het punt „Verwijderen van vastzittende bestanddelen“.
De motor draait te langzaam	<ul style="list-style-type: none"> • Teveel product in de behuizing van de wormas. • Te hoge druk op de naduwstop. • Te harde bestanddelen blokkeren het mes of de wormas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Doe niet teveel voedingsmiddelen in de vultrechter. • Druk minder hard op de naduwstop. • Verwijder harde bestanddelen (bv. botten, pezen, pitten, schalen).

8. Verwijderen

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



AANWIJZING!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

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

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne	222
1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi	222
1.2 Wyjaśnienie symboli	222
1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja	223
1.4 Ochrona praw autorskich	223
1.5 Deklaracja Zgodności	223
2. Bezpieczeństwo	224
2.1 Informacje ogólne	224
2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia	224-225
2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem	225
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	226
3.1 Kontrola dostawy	226
3.2 Opakowanie	226
3.3 Magazynowanie	226
4. Parametry techniczne	227
4.1 Dane techniczne	227
4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia	228-229
5. Instalacja i obsługa urządzenia	229
5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	229-230
5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia	231
5.3 Obsługa	231-239
6. Czyszczenie i konserwacja	239
6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	239
6.2 Czyszczenie	239-241
6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji	241
7. Możliwe usterki	241-242
8. Utylizacja	242

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

1. Informacje ogólne

1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



UWAGA!

Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.



OSTRZEŻENIE!

Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.



WSKAZÓWKA!

Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.

1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.



WSKAZÓWKA!

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzebrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej.

Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.

W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

Wilk do mięsa jest przeznaczony do **rozdrabniania i mieszania** odpowiednich produktów spożywczych (mięso, warzywa), **napelniania kiełbas**, **wytwarzania ciastek wyciskanych i kebbe**.



OSTRZEŻENIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

Nazwa	Wilk do mięsa FW10 z biegiem do przodu i wstecznym
Nr artykułu:	370.224
Wykonanie:	Obudowa: tworzywo sztuczne, lej załadowniczy: stal szlachetna
Wartości przyłączeniowe:	230 V ~ 50/60 Hz 0,85 kW
Wymiary:	szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm
Sitka:	Ø 62 mm
Maksymalna wydajność:	10 kg/h
Ciężar:	4,95 kg

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Akcesoria

Zakres dostawy obejmuje następujące akcesoria:

1 nóż ze stali szlachetnej, 4-ramienny

3 sitka ze stali szlachetnej: 3 mm, 4,8 mm i 8 mm

→ do rozdrabniania i mieszania składników

1 stożek do napełniania kiełbas

→ do napełniania kiełbas

1 nasadkę do kebbe

→ do wytwarzania kieszonek mięsnych/kebbe

1 nasadkę do ciastek wyciskanych

→ do wytwarzania ciastek wyciskanych

1 popychacz

→ do dociskania produktów w leju załadowniczym

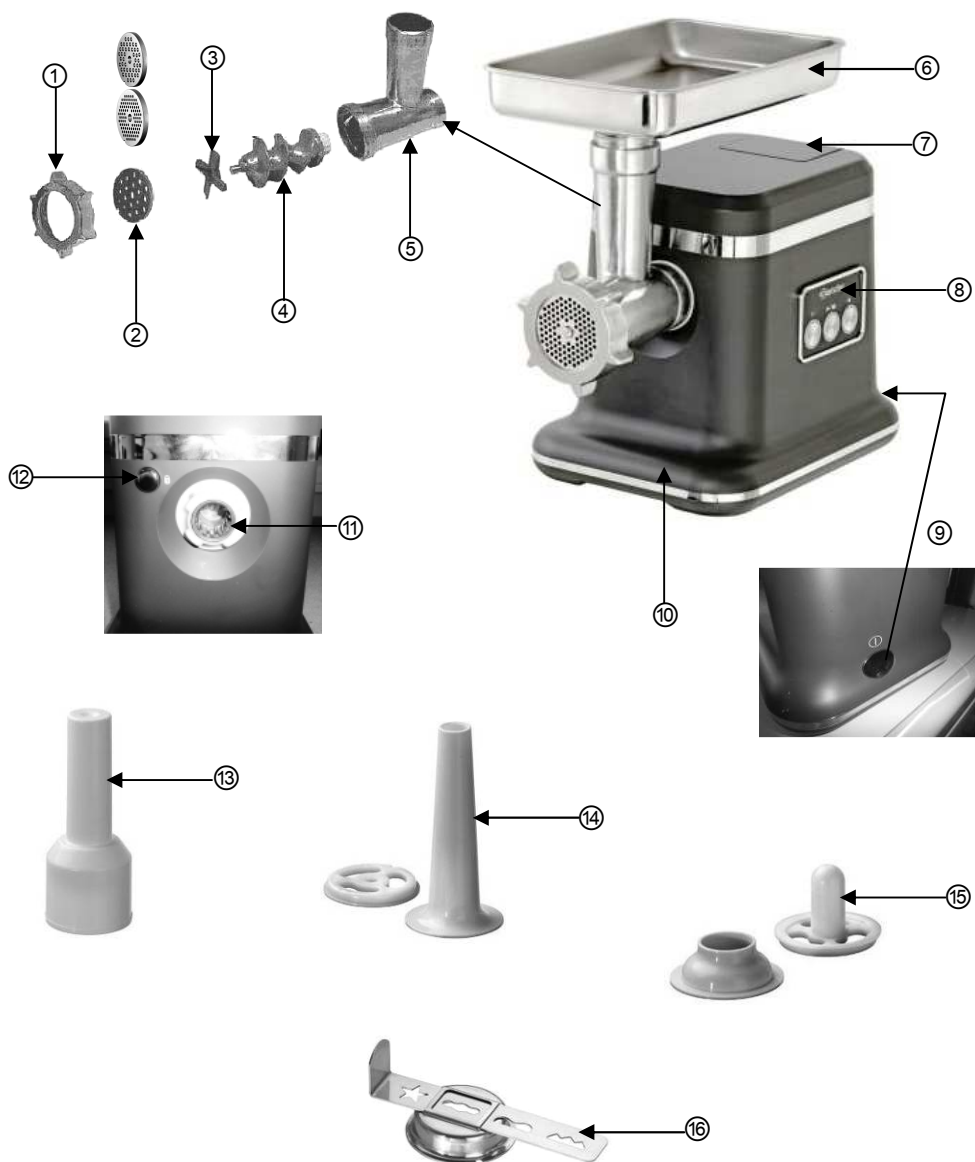


OSTRZEŻENIE!

Zawsze należy stosować jeden współpracujący zestaw akcesoriów odpowiedni do przetwarzanych produktów spożywczych.

Należy przestrzegać zaleceń zawartych w poniższych punktach.

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| ① Nakrętka zamykająca | ⑨ Włącznik/wyłącznik sieciowy |
| ② Sitka (duże, średnie, małe) | ⑩ Obudowa |
| ③ Nóż | ⑪ Napęd silnikowy |
| ④ Wałek ślimakowy | ⑫ Przycisk odblokowania |
| ⑤ Obudowa ślimaka | ⑬ Popychacz |
| ⑥ Tacka | ⑭ Stożek do napełniania kiełbas |
| ⑦ Schówek na sitka | ⑮ Nasadka do kebbe |
| ⑧ Panel obsługi | ⑯ Nasadka do ciastek wyciskanych |

5. Instalacja i obsługa urządzenia

5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.

Przewodu zasilającego nie należy odłączać ciągnąc za kabel, zawsze należy chwytać za obudowę wtyczki.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Nie układać przewodu zasilającego na dywanie lub innych materiałach izolujących ciepło. Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy i nie może być zanurzany w wodzie.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jest uszkodzone, lub upadło.
- Nie stosować akcesoriów i części zamiennych, które nie zostały zalecone przez producenta. Mogą one stanowić zagrożenie dla użytkownika i innych osób lub przyczynić się do uszkodzenia urządzenia, a ponadto utratę prawa do roszczeń gwarancyjnych.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!

W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.

Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).

Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!

- Nie przesuwac i nie przechylać urzadzania podczas pracy.
- W celu uniknięcia szkód osobowych lub rzeczowych z powodu požaru, porażenia elektrycznego albo gorąca, **nigdy** nie należy odkładać na urządzeniu lub pod nim ręczników, serwet ani innych przedmiotów.
- **Nigdy** nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Najpierw należy nacisnąć przycisk **Start/Stop** ▶/■, aby wyłączyć silnik. Następnie urządzenie należy wyłączyć za pomocą **wyłącznika/włącznika** sieciowego znajdującego się z tyłu urządzenia. Na koniec należy odłączyć urządzenie od gniazdka (ciągnąc za wtyczkę). Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, przeniesieniem w inne miejsce lub demontażem części odczekać, aż silnik zatrzyma się całkowicie. W celu przesunięcia lub przeniesienia urządzenia zawsze należy je chwycić po obu stronach pod obudowę silnika.
- **Nigdy** nie należy używać siły przy kompletowaniu urządzenia, wszystkie elementy wyposażenia można łatwo zmontować. Jeśli nie jest to możliwe, należy sprawdzić, czy nie zostały uszkodzone i upewnić się, że są prawidłowo montowane. Urządzenie należy uruchomić dopiero po poprawnym i kompletnym złożeniu. Należy zapoznać się z zaleceniami dotyczącymi montażu zawartymi w punkcie 5.3 "Obsługa".
- Ciągła praca silnika urządzenia **nigdy** nie powinna trwać **dłużej niż 3 minuty**. Pomiędzy operacjami roboczymi urządzenie należy wyłączać na ok. 15 minut, aby nie nastąpiło jego przegrzanie.
- **Nigdy** nie używać ostrych lub twardych narzędzi (np. noże, widelce itd.) do pracy z urządzeniem. W celu przesuwania przetwarzanych produktów spożywczych w leju załadowczym obudowy ślimaka, należy korzystać tylko z dołączonego popychacza.



UWAGA! Zagrożenie obrażeniami!

Ruchome części urządzenia mogą spowodować zranienia osoby obsługującej. Jeśli urządzenie jest podłączone do zasilania, nigdy nie należy sięgać w głąb leja załadowczego i umieszczać jakichkolwiek przedmiotów w wylocie obudowy ślimaka.

- **Nigdy** nie należy zbliżać włosów, elementów odzieży, przyborów kuchennych do leja załadowczego urządzenia. Zawsze przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że w leju załadowczym urządzenia nie znajdują się żadne przedmioty.
- Przy włączonym silniku **nigdy** nie należy zbliżać twarzy do leja załadowczego urządzenia. Jeśli podczas przygotowania zostaną przeoczone resztki kości, twarde składniki (pestki, ogonki itd.), podczas obróbki mogą być wyrzucone opiłki, które spowodują zranienia.
- Urządzenie i miejsce pracy zawsze należy utrzymywać w czystości. Wydostające się płyny należy natychmiast usuwać.
- **Nigdy** nie należy myć urządzenia lub akcesoriów w zmywarce do naczyń.
- **Nigdy** nie dopuszczać do zasychania resztek produktów spożywczych na urządzeniu. Urządzenie należy czyścić bezpośrednio po zakończeniu użytkowania zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6.2 „Czyszczenie“

5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.
- Powierzchnia ustawienia musi być równa, sucha, odporna na działanie wilgoci, łatwo dostępna i wystarczająco duża.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu stanowisk z otwartym ogniem, pieców elektrycznych, pieców grzewczych lub innych źródeł ciepła.
- Nigdy nie zakrywać otworów wentylacyjnych. Zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza wokół urządzenia.
- W celu umożliwienia swobodnej pracy należy zachować minimalne odstępstwa od urządzenia po lewej i prawej stronie oraz z tyłu po 10 cm, nad i przed urządzeniem – 50 cm.
- Obwód prądowy gniazdka elektrycznego musi mieć zabezpieczenie co najmniej 16A. Podłączanie należy wykonać tylko bezpośrednio do gniazdka ściennego, zabrania się stosowania rozgałęźników lub gniazdek wielowęściowych.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.

5.3 Obsługa

Przed rozpoczęciem użytkowania

- Rozpakować urządzenie i usunąć materiał opakowaniowy.
- Upewnić się, że w zestawie znajdują się wszystkie części konstrukcyjne oraz wyposażenia.

Wskazówka: Popychacz jest pusty w środku, niektóre części wyposażenia (stożek do nadziewania kiełbas, nasadka do kebba i przekładka) znajdują się w jego wnętrzu.

Otworzyć pokrywkę popychacza i wyjąć wyposażenie.



Wskazówka: Schowek z tyłu obudowy jest przeznaczony do przechowywania sitek. Stamtąd należy wyjąć potrzebne sitko.

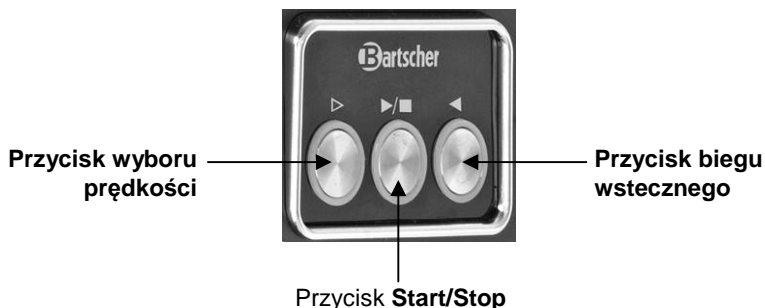


WSKAZÓWKA!

Aby wyposażenie było zawsze pod ręką, podczas przestoju należy je przechowywać w popychaczu i w schowku do przechowywania sitek.

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy gruntownie oczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **6.2 „Czyszczenie“**.
- Wybrać i złożyć wyposażenie odpowiednie dla przetwarzanych produktów spożywczych.

Panel obsługi

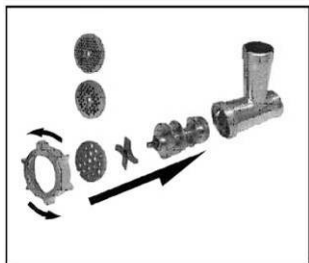


Funkcje przycisków

Przycisk wyboru prędkości	za pomocą tego przycisku można zmieniać prędkość pracy silnika: 1 naciśnięcie – wolniejsze obroty silnika
Przycisk Start/Stop	za pomocą tego przycisku zostaje uruchomiony lub zakończony/przerwany proces przetwarzania produktów spożywczych w maszynce do mięsa
Przycisk biegu wstecznego	służy do tego, aby dzięki krótkiemu ruchowi wstecz, w razie potrzeby uwolnić produkty zaklinowane w obudowie ślimaka

Rozdrabnianie i mieszanie

- Dobrać sitko do rozdrabniania odpowiednio do właściwości produktu spożywczego:
 - sitko z **dużymi otworami** do składników stałych i grubego nadziewania kiełbas;
 - sitko ze **średnimi otworami** do miękkich składników;
 - sitko z **małymi otworami** do drobnego przetwarzania (np. kieszonki mięsne/kebbe).



1. Najpierw w obudowie ślimaka należy umieścić wałek ślimakowy z uszczelką plastikową. Na wałek ślimakowy należy założyć nóż płaską powierzchnią od wałka.



UWAGA!
Nóż jest bardzo ostry, podczas montażu należy zachować ostrożność.

Następnie na wałku ślimakowym należy umieścić wybrane sitko (**zawsze używać tylko jednego sitka**). Upewnić się, że wycięcie w sitku zazębia się z wypustem w obudowie ślimaka. Na obudowę ślimaka nakręcić nakrętkę zamykającą.



2. Zamocować obudowę ślimaka przy napędzie silnikowym obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia. Nałożyć tackę na leju załadowniczy obudowy ślimaka. Teraz urządzenie jest gotowe do rozdrabniania produktów spożywczych.
3. Pokroić mięso na kawałki o długości ok. 10 cm i grubości ok. 2 cm. Usunąć kości i możliwie największą część fragmentów chrząstki i ścięgien **Nigdy nie przetwarzać zamrożonego mięsa!**



4. Przygotowane mięso ułożyć na tacce.
5. Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka i włączyć (najpierw **wyłącznik/ włącznik** sieciowy, następnie nacisnąć przycisk ▶/■). W razie potrzeby wybrać wolniejszy bieg silnika (1 raz nacisnąć przycisk ▷ na panelu obsługi).

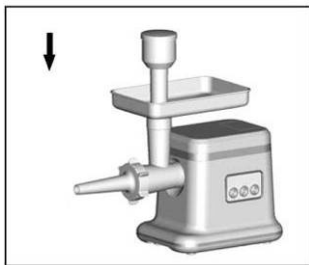


6. Po uruchomieniu silnika kolejno wsuwać kawałki mięsa do leju załadowniczego obudowy ślimaka. **W celu ostrożnego dociskania mięsa w leju załadowniczym obudowy ślimaka używać tylko dostarczonego popychacza.**
7. Po zakończeniu przetwarzania wyłączyć urządzenie (nacisnąć przycisk **Start/Stop** ▶/■ i **wyłącznik/włącznik** sieciowy). Odłączyć urządzenie od gniazdka (ciągnąc za wtyczkę).

Wskazówka: W celu uzyskania tatarsa, mięsa mielonego należy dwukrotnie przepuścić mięso przez maszynkę ze średnim sitkiem.

Nadziewanie kiełbasy

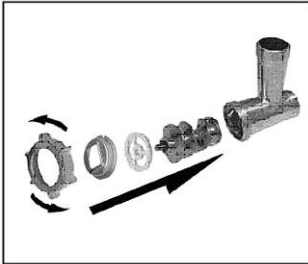
1. Rozdrobnić mięso zgodnie z opisem w punkcie „Rozdrabnianie i mieszanie”.
2. Po przetworzeniu najpierw nacisnąć przycisk **START-/STOP** ▶/■, aby wyłączyć silnik. Następnie wyłączyć urządzenie za pomocą **wyłącznika/włącznika** sieciowego i odłączyć od gniazdka (ciągnąc za wtyczkę)
3. Nacisnąć przycisk zwalniający i odłączyć obudowę ślimaka od urządzenia obracając ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Odkręcić nakrętkę zamykającą. Wyjąć sitko i nóż z obudowy ślimaka.



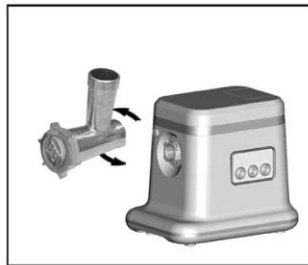
4. Założyć przekładkę tak, aby wycięcie w przekładce zazębiało się z wypustem w obudowie ślimaka. Założyć stożek do napełniania kiełbas i dokręcić go do obudowy ślimaka za pomocą nakrętki zamykającej.
5. Zamocować skompletowaną obudowę ślimaka przy napędzie silnikowym obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia.
6. Nałożyć tackę na leją załadowniczy obudowy ślimaka.
7. Jelita (osłonki) namoczyć przez ok. 10 min w letniej wodzie.
8. Według własnego gustu przygotować masę do kiełbasy, a następnie umieścić ją na tacce urządzenia. Naciągnąć jelito (osłonkę) na stożek do napełniania kiełbas. Zawiązać końcówkę.
9. Włączyć urządzenie za pomocą **wyłącznika/włłącznika** sieciowego i w celu uruchomienia nacisnąć przycisk **Start/Stop** ►/■. W razie potrzeby wybrać wolniejszy bieg silnika (1 raz nacisnąć przycisk ▷ na panelu obsługi).
10. Za pomocą popychacza powoli wpychać masę do leja załadowniczego.
11. Za pomocą popychacza dociskać masę w kanelę wlotową obudowy ślimaka. Jelito (osłonka) automatycznie napełnia się masą i zsuwa się ze stożka do napełniania kiełbas.
12. Jeśli osłonka nie zsuwa się ze stożka do napełniania kiełbas należy ją nieci zwilżyć wodą, poluzować i kontynuować proces.
13. Po wytworzeniu kiełbasy wyłączyć urządzenie (nacisnąć przycisk **Start/Stop** ►/■ i **wyłącznik/włłącznik** sieciowy). Odłączyć urządzenie od gniazdka (ciągnąc za wtyczkę).

Wytwarzanie ciastek wyciskanych

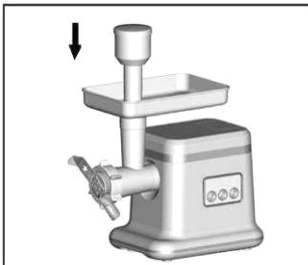
1. Przygotować ciasto na ciastka wyciskane według własnego przepisu. Przed przetworzeniem umieścić je na pewien czas w lodówce.



2. Przygotować maszynkę do wytwarzania ciastek wyciskanych. Zmontować nasadkę do ciastek wyciskanych według poniższych wskazówek.
3. Najpierw w obudowie ślimaka należy umieścić wałek ślimakowy z uszczelką plastikową.
4. Założyć przekładkę tak, aby wycięcie w przekładce zazębiało się z wypustem w obudowie ślimaka. Założyć element do mocowania blaszki z kształtami i dokręcić go do obudowy ślimaka za pomocą nakrętki zamykającej.
5. Zamocować skompletowaną obudowę ślimaka przy napędzie silnikowym obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia.
6. Nałożyć tackę na leją załadowniczą obudowy ślimaka.
7. Wsunąć blaszkę z kształtami w prowadnicę elementu do mocowania blaszki i wybrać żądany kształt.



8. Przygotowane ciasto położyć na tackę.
9. Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka i włączyć za pomocą **wyłącznika/właznika** sieciowego. W celu uruchomienia naciśnięć przycisk **Start/Stop** ▶/■. W razie potrzeby wybrać wolniejszy bieg silnika (1 raz naciśnięć przycisk ▶ na panelu obsługi).
10. Za pomocą popychacza powoli wypychać ciasto do leja załadowniczego.



11. Od nasadki do ciastek wyciskanych odcinać żądane długości ukształtowanego ciasta i układać je na blasze do pieczenia wyłożonej specjalnym papierem.
12. Po przetworzeniu ciasta wyłączyć urządzenie (naciśnięć przycisk **Start/Stop** ▶/■ i **wyłącznik/właznik** sieciowy). Odłączyć urządzenie od gniazdka (ciągnąc za wtyczkę).
13. Upiec ciastka według własnej receptury.

Przygotowanie kieszonek mięsnych/kebbe

1. Przygotować maszynkę do przetwarzania mięsa według opisu z punktu „**Rozdrabnianie i mieszanie**“ i według receptury przygotować mięso oddzielnie na nadzienie i osłonki zewnętrzne (poniżej przykładowa receptura).

Przykładowa receptura

Nadzienie kebbe

100 g	baraniny
1 1/2 łyżki stołowej	oleju z oliwek
1-2	drobno siekane
	cebule
1/3 łyżeczki do herbaty	przypraw
1/2 łyżeczki do herbaty	soli
1 1/2 łyżki stołowej	mąki

Osłonka zewnętrzna kebbe

450 g	chudej baraniny
150-200 g	mąki
1 łyżeczka do herbaty	przypraw
1 łyżeczka do herbaty	tartej gałki
	muszkatołowej
1 szczypta	proszku z papryki
	lub chili
1 czubek noża	pieprzu

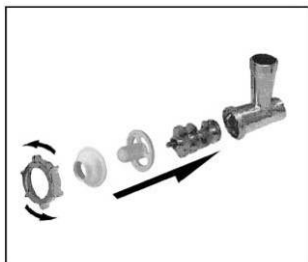
2. Baraninę na nadzienie 1 lub 2 razy przepuścić przez maszynkę do mięsa zgodnie z opisem w punkcie „**Rozdrabnianie i mieszanie**“. Podsmarzyć cebulę tak, aby lekko zbrązowiała. Zmieszać wszystkie składniki nadzienia.
3. Rozdrobnić mięso na zewnętrzną osłonkę przepuszczając je 3 razy przez maszynkę według opisu z punktu "**Rozdrabnianie i mieszanie**" (najpierw przez średnie sitko, następnie 2 razy przez małe sitko). Zmieszać w misce rozdrobnione mięso z pozostałymi składnikami na zewnętrzną osłonkę. Uzyskaną mieszaninę ponownie przepuścić 3 razy przez maszynkę do mięsa.



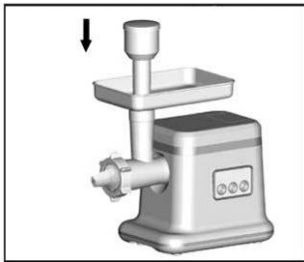
WSKAZÓWKA!

Więcej mięsa, a mniej mąki pozwala na uzyskanie lepszej konsystencji i lepszego smaku zewnętrznej osłonki.

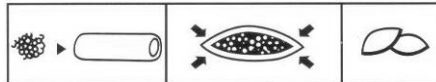
4. Po przetworzeniu mięsa wyłączyć urządzenie (nacisnąć przycisk **Start/Stop** ►■ i **wyłącznik/włącznik** sieciowy). Odłączyć urządzenie od sieci (ciągnąc za wtyczkę!).
5. Nacisnąć przycisk zwalniający i odłączyć obudowę ślimaka od urządzenia. Odkręcić nakrętkę zamykającą i zdjąć sitko i nóż z wałka ślimakowego.



6. Przygotować maszynkę do wytwarzania osłonek zewnętrznych kebbe.
7. Pałuch z tworzywa sztucznego zamontować tak, aby nacięcie zazębiało się z wypustem w obudowie ślimaka. Założyć stożek i zamocować go zakręcając nakrętkę zamykającą na obudowie ślimaka.



8. Zamocować skompletowaną obudowę ślimaka przy napędzie silnikowym obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia.
9. Nałożyć tackę na leją załadowczy obudowy ślimaka.
10. Ułożyć mieszaninę do zewnętrznych osłonek kebba na tacce.
11. Podłączyć urządzenie do pojedynczego, uziemionego gniazdka i włączyć za pomocą **wyłącznika/włącznika** sieciowego. W celu uruchomienia nacisnąć przycisk **Start/Stop** ►/■. W razie potrzeby wybrać wolniejszy bieg silnika (1 raz nacisnąć przycisk ► na panelu obsługi).
12. Za pomocą popychacza powoli wpychać mieszaninę do leja załadowczego.
13. Maszynka do mięsa z nakładką do kebba formuje długą rurkę. Należy ją pociąć na odcinki o żądanej długości (ok. 7 – 8 cm).
14. Po zakończeniu procesu wyłączyć urządzenie (nacisnąć przycisk **Start/Stop** ►/■ i **wyłącznik/włącznik** sieciowy). Odłączyć urządzenie od sieci (ciągnąc za wtyczkę!).
15. Następnie odcinki rurki napełnić przygotowanym nadzieniem i zacisnąć ich końcówki (rys. niżej).



16. Napełnione kieszonki mięsne piec w gorącym oleju z oliwek do uzyskaniażądanego zbrązowienia.

Uwalnianie zaklinowanych składników

- Dzięki funkcji biegu wstecznego można uwalniać składniki zaklinowane w obudowie ślimaka.
- Gdy w obudowie ślimaka zaklinują się fragmenty produktów spożywczych, wówczas można uruchomić funkcję biegu wstecznego w następujący sposób:
 - przy pracującym urządzeniu najpierw nacisnąć przycisk **Start/Stop** ►/■, aby wyłączyć silnik.
 - **Wskazówka:** Przycisk biegu wstecznego ◀ działa tylko przy wyłączonym silniku i włączonym **wyłączniku/włączniku** sieciowym.
 - **Krótko** nacisnąć przycisk biegu wstecznego znajdujący się na panelu obsługi.



OSTRZEŻENIE!

Nie dopuszczać do długiej pracy silnika na biegu wstecznym (naciskać przycisk biegu wstecznego ◀). Po uruchomieniu funkcji biegu wstecznego produkty spożywcze są przemieszczane w kierunku obudowy silnika i mogłyby się do niej przedostać.

→ Jeśli po krótkotrwałym włączeniu biegu wstecznego nie nastąpi uwolnienie produktów, należy wyłączyć urządzenie (użyć **wyłącznika/włacznika** sieciowego) i odłączyć je od gniazdka (ciągnąc za wtyczkę!). Oczyszczyć urządzenie zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **6.2 :Czyszczenie**“.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które w razie przegrzania silnika automatycznie wyłącza urządzenie.
- Jeśli podczas pracy nastąpi zatrzymanie silnika, niezwłocznie należy wyciągnąć wtyczkę i wyłączyć urządzenie (nacisnąć przycisk **Start/Stop ▶/■** i wyłącznik/włacznik sieciowy).
- Pozwolić urządzeniu całkowicie ostygnąć i oczyścić je zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie **6.2 „Czyszczenie”**.
- W celu ponownego uzyskania gotowości eksploatacyjnej urządzenia nacisnąć przycisk **Z** na spodzie urządzenia (rys. po prawej).
- Podłączyć wtyczkę do gniazdka, ponownie włączyć urządzenie (nacisnąć **wyłącznik/włacznik** sieciowy i przycisk **Start/Stop ▶/■**).
- W razie ponownego zadziałania zabezpieczenia przed przegraniem należy zwrócić się do serwisu lub placówki handlowej.



Wskazówki i rady

- Zawsze należy przetwarzać tylko świeże produkty spożywcze. Szczególnie w przypadku mięsa należy pamiętać, aby przetwarzać je bezpośrednio przed obróbką termiczną lub spożyciem. Mięso mielone ma krótki termin przydatności do spożycia, nawet przechowywane w lodówce.
- Przed przetwarzaniem produktów spożywczych należy je pokroić na odpowiednio małe kawałki lub paski, które mieszczą się w leju załadowczym i mogą być łatwo przetworzone. Pokroić mięso na kawałki o długości ok. 10 cm i grubości ok. 2 cm, twardsze produkty spożywcze w kostki ok. 1 cm.
- W przypadku przetwarzania większych ilości produktów spożywczych należy je dzielić na porcje, które mogą zostać przetworzone w ciągu 2 do 3 minut. Pomiedzy porcjami należy wyłączać urządzenie, aby uniknąć przegrzania silnika i w tym czasie przygotowywać kolejną porcję.
- **Nigdy** nie przetwarzać w urządzeniu produktów spożywczych ze zbyt twardymi częściami (np. pestki, skorupki, orzechy, kości, chrząstki, grube ścięgna itp.).

Tych części trzeba się pozbyć przed przetwarzaniem. Twarde warzywa należy ugotować przed przetwarzaniem.

- W maszynce do mięsa nie należy przetwarzać produktów o dużej zawartości wody lub soków.
- W celu osiągnięcia lepszego wymieszania składników, przyprawy, zioła i cebulę należy dodawać już podczas rozdrabniania mięsa (np. mięso mielone lub tatar). Twarde przyprawy takie, jak ziarna pieprzu, gałka muskatołowa i inne należy przed dodaniem zmielić w młynku.
- W przypadku przetwarzania miękkich składników należy wybrać wolniejszy bieg silnika (1 raz nacisnąć przycisk ► na panelu obsługi).



WSKAZÓWKA!

Resztki mięsa można łatwo usunąć z obudowy ślimaka przepuszczając przez maszynkę kromkę chleba.

6. Czyszczenie i konserwacja

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!

6.2 Czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie należy czyścić bezpośrednio po zakończeniu użytkowania i nie należy dopuszczać do zaschnięcia resztek produktów spożywczych na obudowie i innych częściach urządzenia.

Rozkładanie urządzenia

- Po zakończeniu użytkowania wyłączyć urządzenie (nacisnąć przycisk **Start/Stop** ►/■ i **wyłącznik/włącznik** sieciowy). Odczekać do całkowitego zatrzymania silnika i odłączyć urządzenie od gniazdka (ciągnąc za wtyczkę!).
- Wyjąć popychacz z leja załadunkowego i zdjąć tackę z obudowy ślimaka.

- Poluzować nakrętkę zamykającą na obudowie ślimaka przekręcając ją nieco w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Nacisnąć przycisk zwalniający z przodu urządzenia i odłączyć obudowę ślimaka od napędu silnikowego przekręcając ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Odkręcić nakrętkę zamykającą i wyjąć z obudowy wszystkie elementy (sitko, nóż, walek ślimaka itd.).



UWAGA!

Nóż jest bardzo ostry, podczas wyjmowania należy zachować szczególną ostrożność.

- Usunąć resztki przetwarzanych produktów spożywczych z obudowy ślimaka i leja załadunkowego. Dla ułatwienia można zastosować drewnianą lub plastikową łyżkę.

Czyszczenie urządzenia i akcesoriów



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie należy myć urządzenia lub jego części w zmywarce do naczyń.

Nie stosować twardych ani zaostzonych przedmiotów, które mogłyby uszkodzić lub porysować urządzenie.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy stosować ostrych, szorujących środków czyszczących, powodują one przebarwienia lub korozję na elementach urządzenia.

- Demontowane części urządzenia myć w ciepłym roztworze środka myjącego. Do czyszczenia należy używać miękkiej gąbki lub szczotki.
- Ewentualnie zaschnięte na częściach urządzenia resztki produktów spożywczych można łatwo usunąć, jeśli zostaną one przez pewien czas namoczone w ciepłej wodzie. Oczyszczone części należy opłukać czystą wodą i dokładnie osuszyć.



OSTRZEŻENIE!

Nigdy nie moczyć obudowy silnika i przewodu przyłączeniowego urządzenia w wodzie lub innych cieczach.

- Obudowę i przewód przyłączeniowy należy przecierać miękką ścierką. Należy uważać, aby żadna ciecz nie przedostała się przez otwory w urządzeniu. Dokładnie osuszyć obudowę silnika.
- Wszystkie oczyszczone części należy pozostawić rozłożone na ½ godziny, aby mogły doschnąć.
- Sitka i nóż należy natrzeć niewielką ilością oleju jadalnego, aby nie rdzewiały.

Przechowywanie urządzenia

- Jeśli urządzenie ma przez dłuższy czas pozostawać nieużywane, należy je przechowywać w miejscu suchym, czystym i zabezpieczonym przed mrozem, słońcem i dziećmi.
- Na urządzeniu nie należy ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.


- Wszystkie części powinny być przechowywane razem. Wałek ślimakowy, nóż i jedno z sitek należy umieścić w obudowie ślimaka i zabezpieczyć nakrętką zamykającą. Kompletną obudowę ślimaka przymocować do napędu silnikowego. W ten sposób można uniknąć zranień nożem i zagubienia części urządzenia. Nałożyć tackę na lej załadowniczy.
- Sitka przechowywać w schowku znajdującym się w tylnej części obudowy urządzenia. Inne akcesoria (stożek do napełniania kiełbas, nasadkę do kebbe i przekładkę) należy umieścić we wnętrzu popychacza.
- Przewód zasilający umieścić w schowku pod urządzeniem.

6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria.
Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.

7. Możliwe usterki

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Wtyczka jest podłączona do gniazdka, ale silnik nie pracuje	<ul style="list-style-type: none"> • Zadziałał bezpiecznik obwodu prądowego • Nie został włączony wyłącznik/włącznik sieciowy • Nie został naciśnięty przycisk Start/Stop ▶/■. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka. • Włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika/włącznika sieciowego. • Nacisnąć przycisk Start/Stop ▶/■.
Silnik zatrzymał się podczas pracy	<ul style="list-style-type: none"> • Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem 	<ul style="list-style-type: none"> • Uruchomić urządzenie według punktu „Zabezpieczenie przed przegrzaniem“.
Nie można uruchomić biegu wstecznego	<ul style="list-style-type: none"> • Funkcja biegu wstecznego może być włączona tylko przy wyłączonym silniku i włączonym wyłączniku/włączniku sieciowym. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wyłączyć silnik za pomocą przycisku Start/Stop ▶/■, a następnie nacisnąć przycisk biegu wstecznego ◀.

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Z otworu wylotowego wycieka płyn	<ul style="list-style-type: none"> • Produkty spożywcze są zbyt wilgotne lub zawierają za dużo wody. 	<ul style="list-style-type: none"> • Osuszyć wilgotne produkty spożywcze. Nie przetwarzać składników zawierających zbyt dużo wody.
W leju załadowczym znajdują się jeszcze składniki, ale z otworu wylotowego nic się nie wydostaje	<ul style="list-style-type: none"> • Zator w obudowie ślimaka. 	<ul style="list-style-type: none"> • Natychmiast nacisnąć przycisk Start/Stop , aby wyłączyć silnik. Zlikwidować zator według punktu „Uwalnianie zaklinowanych składników”.
Silnik pracuje zbyt wolno	<ul style="list-style-type: none"> • Nadmiar produktu w obudowie ślimaka. • Zbyt duży nacisk na popychacz. • Zbyt twarde składniki blokują nóż lub wałek ślimakowy. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nie wprowadzać nadmiernej ilości produktów spożywczych do leja załadowczego. • Łżej naciskać na popychacz. • Usunąć twarde składniki (np. kości, ścięgna, pestki, łupiny itp.).

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



UWAGA!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



WSKAZÓWKA!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120