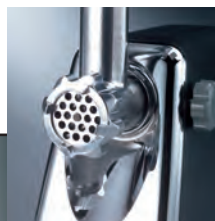


GASTROBACK®

Bedienungsanleitung Fleischwolf Pro



Art.-Nr. 41402 Fleischwolf Pro

*Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!*

Bewahren Sie diese Anleitung zur weiteren Verwendung gut auf.



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

Wichtige Hinweise:

• **Niemals bei eingestecktem Netzstecker Kreuzmesser, Schnecke oder Lochscheiben einsetzen oder entfernen, da durch ungewolltes drücken des Ein- und Ausschalters sich die Antriebswelle in Bewegung setzt und es dadurch zu schweren Verletzungen führen kann.**

• Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Verwendung mit warmer Spülmittellösung.

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

• Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drücken Sie immer zuerst auf die Stop-Taste, um das Gerät auszuschalten, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen oder bewegen.

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

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

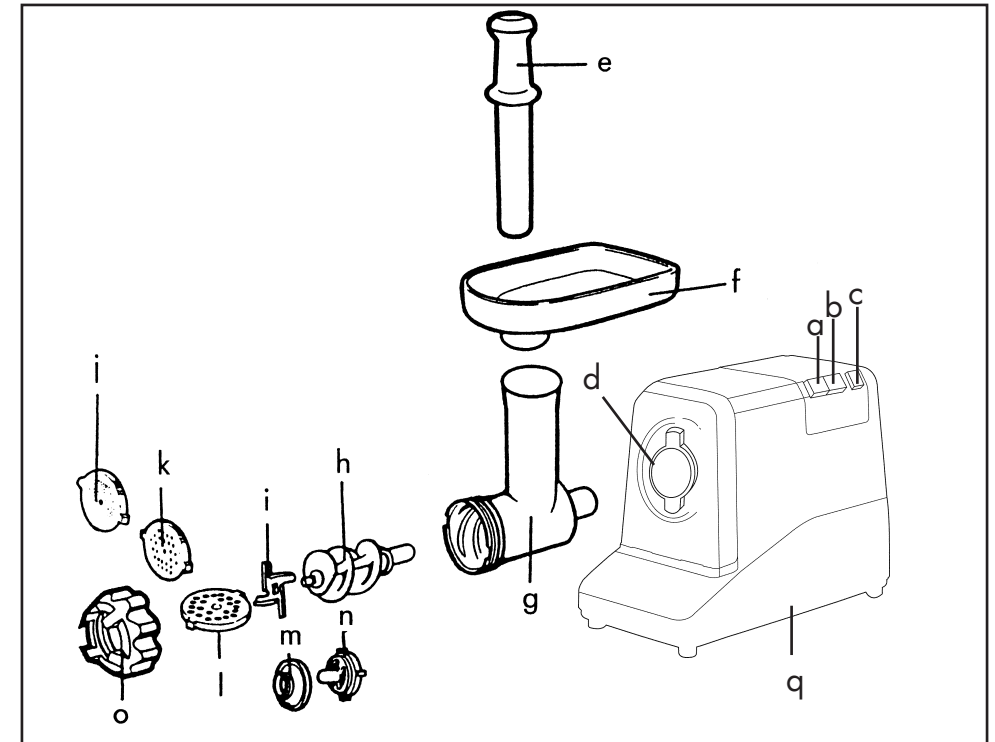
• **Niemals** bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschacht greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel immer nur mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht über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

• **Niemals** Kreuzmesser und Lochscheibe zusammen mit den beiden Kebbe-Vorsätzen (A und B) verwenden. Setzen Sie immer nur eines dieser Zubehörvorsätze am Gerät ein.

ON Taste: besonders schnelle Verarbeitung

HALF Taste: langsamere Verarbeitung

• **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.**



Bezeichnung der Teile

- a) STOP/REVERSE
- b) ON
- c) CIRCUIT/BREAKER
- d) Öffnung mit Antriebswelle
- e) Stopfer
- f) Einfüllschale
- g) Schneckengehäuse
- h) Schnecke
- i) Kreuzmesser

- j) Lochscheibe fein
- k) Lochscheibe mittel
- l) Lochscheibe grob
- m) Kebbe-Vorsatz A
- n) Kebbe-Vorsatz B
- o) Verschlussring
- q) Motorblock



Einfüllschale



Zubehörfach



Bedienfeld



Kabelfach

Fleischwolf Pro

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

Der elektrische Fleischwolf Pro von Gastroback dient zum Zerkleinern von Fleisch (roh oder gegart) und weichem Gemüse. Sie bereiten die Zutaten entsprechend vor und füllen sie dann durch den Füllschacht ein. Die Schnecke drückt die Zutaten gegen das rotierende Kreuzmesser. Messer und Schnecke werden von einem leistungsstarken Elektromotor angetrieben (1000 Watt bei max. Power). Durch die vorgelegte Lochscheibe tritt das fertige Produkt automatisch aus. Ein Überlastschutz sorgt dafür, dass der Motor nicht überhitzen kann.

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich dazu bitte an Ihren Händler.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Versuchen Sie **niemals**, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf. Lassen Sie besonders kleine Kinder **niemals** unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder

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

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.
- **Niemals** die Luftschlitze an der Rückseite des Geräts verstellen oder verschließen. Lassen Sie immer ausreichend Platz, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- **Niemals** das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt.
- **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- **Niemals** Motorgehäuse, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen oder unter das Gerät laufen lassen. Wenn Flüssigkeiten (Beispiel: Fleischsaft) auf das Motorgehäuse gelaufen sind, dann drücken Sie sofort auf die Stop-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse, wie unter 'Pflege und Reinigung' beschrieben.
- **Niemals** das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Motorgehäuse befinden oder in das Motorgehäuse eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, einzelne Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Fassen Sie immer auf beiden Seiten unter das Motorgehäuse, um das Gerät zu bewegen oder zu transportieren.
- Lassen Sie den Motor des Geräts nicht unnötig laufen. Drücken Sie immer auf die Stop-Taste, um das Gerät auszuschalten, sobald die Zutaten verarbeitet sind. Der Motor läuft nach dem Ausschalten bis zu 6 Sekunden nach. Warten Sie nach dem Ausschalten immer, bis der Motor steht, bevor Sie Bauteile abnehmen, das Gerät wieder einschalten oder andere Arbeiten am Gerät durchführen.

- **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Lösemittel), Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. **Niemals** das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Geräts eintrocknen.

- **Niemals** das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.

- Wenden Sie beim Zusammenbau der Teile keine Gewalt an! Alle Bauteile müssen sich leicht und ohne großen Kraftaufwand zusammensetzen lassen. Andernfalls sind die Teile nicht richtig zusammengesetzt oder beschädigt. Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn es richtig und vollständig nach der Anleitung 'Das Gerät zusammensetzen' zusammengesetzt ist.

- **Niemals** Kreuzmesser und Lochscheibe zusammen mit den beiden Kebab-Vorsätzen (A und B) verwenden. Setzen Sie immer nur eines dieser Zubehörvorsätze am Gerät ein.

- Drücken Sie immer zuerst auf die Stop-Taste, um den Motor auszuschalten, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

- Sollte sich der Fleischwolfeinsatz am Motorgehäuse und/oder die Verschluss-schraube am Schneckengehäuse während der Arbeit lösen oder lockern, dann drücken Sie sofort auf die Stop-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Arbeiten Sie nach der Anleitung 'Störungen beseitigen', bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

- Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Harte Gemüsesorten sollten Sie eventuell vor der Verarbeitung vorgaren. Wenn der Fleischwolf verstopft ist und/oder der Motor stecken bleibt, dann drücken Sie sofort auf die Stop-Taste, um das Gerät auszuschalten. Beseitigen Sie das Problem nach der Anleitung 'Störungen beseitigen', bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile

- **Niemals** mit den Händen in den Füllschacht greifen oder Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher oder andere Fremdkörper (Kochbesteck) in den Füllschacht des Geräts oder in die Löcher der Lochscheiben stecken oder halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Vergewissern Sie sich immer, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Knochen, Stiele von Gemüse, Kochbesteck) im

Füllschacht stecken, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten im Füllschacht nach unten zu schieben. Drücken Sie dabei nicht zu stark nach unten, um den Fleischwolf nicht zu verstopfen.

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

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

Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität

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

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

Bedienung

Vor der ersten Verwendung

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

Das Gerät zusammensetzen

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

Wichtig: Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie das Gerät zerlegen oder zusammensetzen.

1. Stellen Sie das Motorgehäuse auf einem geeigneten Arbeitsplatz auf.
2. Lösen Sie die Klemmschraube links am Motorgehäuse einige Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn bis Sie das Schneckengehäuse mit dem schmalen Ende

wie in Bild 1 gezeigt bis zum Anschlag in die Öffnung des Motorgehäuses stecken können. Der Füllschacht muss dabei nach oben zeigen (Bild 1).

Drehen Sie danach die Klemmschraube im Uhrzeigersinn mit der Hand fest. Wenden Sie dabei keine Gewalt an, um das Gewinde nicht zu überdrehen.

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

3. Stecken Sie die Schnecke mit dem längeren, schmalen Ende in die Auslassöffnung des Schneckengehäuses (siehe Bild 2). Achten Sie darauf, dass erst der Dichtungsring auf dem schmalen Ende aufgesetzt wird. Drehen Sie die Schnecke dabei eventuell etwas. Die Schnecke muss ganz im Inneren des Gehäuses liegen.

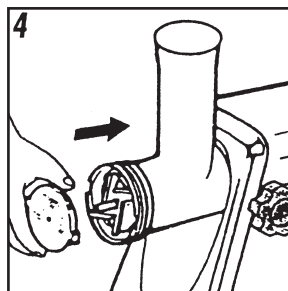
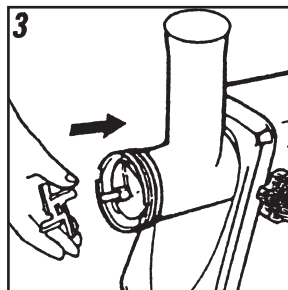
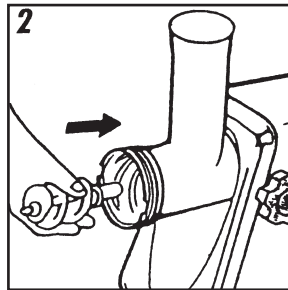
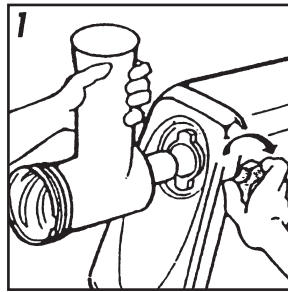
ACHTUNG: Niemals Kreuzmesser und Lochscheibe zusammen mit den Kebbe-Vorsätzen verwenden. Die Arbeit mit den Kebbe-Vorsätzen wird unter 'Fleischtaschen/Kebbe zubereiten' beschrieben.

4. Setzen Sie die gewünschten Werkzeuge (hier: Kreuzmesser und Lochscheibe) ein.

a. Stecken Sie das Kreuzmesser mit der abgerundeten Seite zur Schnecke auf die Achse der Schnecke, so dass die viereckige Öffnung in der Mitte des Kreuzmessers über den Vierkant auf der Achse der Schnecke gleitet (siehe Bild 3).

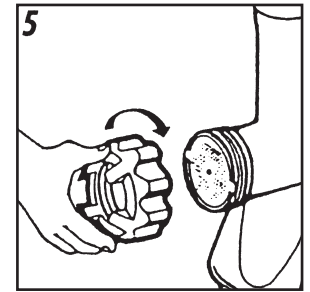
b. Legen Sie anschließend die gewünschte Lochscheibe vor dem Kreuzmesser ein (siehe Bild 4). Drehen Sie die Lochscheibe dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungzapfen im Schneckengehäuse gleitet. In der Originalverpackung sind die Lochscheiben gesondert verpackt.

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



5. Schrauben Sie die Verschlusschraube vorn am Schneckengehäuse an und ziehen Sie sie mit der Hand fest (Bild 5).

ACHTUNG: Verwenden Sie keine Werkzeuge, um die Verschlusschraube festzuziehen und achten Sie darauf, die Verschlusschraube nicht zu verkanten. Andernfalls könnte das Gewinde beschädigt werden. Wenn sich die Verschlusschraube nur schwer aufschrauben lässt, dann fetten Sie das Gewinde mit etwas Speiseöl.



6. Setzen Sie die Einfüllschale oben auf den Füllschacht und drücken Sie sie leicht nach unten.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit montiert.

Mit dem Fleischwolf arbeiten

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

WARNUNG: Sollten während der Arbeit Flüssigkeiten unter oder über das Motorgehäuse laufen, dann drücken Sie sofort auf die Stop-Taste und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse (siehe 'Pflege und Reinigung').

Tipp: Wenn Sie Hackfleisch für spezielle Rezepte herstellen wollen, dann können Sie die Zutaten (Beispiel: vorgedünstete Zwiebeln, Gewürze) eventuell bereits vor der Verarbeitung zu den Fleischstücken zugeben. Dadurch werden alle Zutaten gut miteinander vermengt.

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

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

1. Entfernen Sie alle ungenießbaren und harten Bestandteile (Knochen, Schalen, Stiele) von den Zutaten und schneiden Sie die Nahrungsmittel in nicht zu große Stücke, die ohne Gewaltanwendung durch den Füllschacht passen.

2. Setzen Sie das Gerät zusammen, wie unter 'Das Gerät zusammensetzen'.

beschrieben und stellen Sie ein geeignetes Auffanggefäß (Schale oder Teller) vor die Auslassöffnung des Schneckengehäuses.

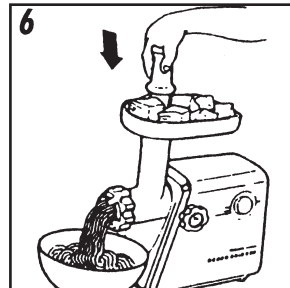
WARNUNG: Vergewissern Sie sich immer, dass der Motor ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

3. Drücken Sie auf die Stop-Taste, um den Motor auszuschalten und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose für 220/240 V.

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

4. Drücken Sie auf die ON-Taste, um das Gerät einzuschalten (siehe 'Bedienfeld') und füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in die Einfüllschale.

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



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

Sollte während der Arbeit kein Gehacktes mehr austreten obwohl noch Nahrungsmittel im Füllschacht stecken, dann drücken Sie auf die OFF/REVERSE-Taste und arbeiten nach den Hinweisen 'Störungen beseitigen'. Eventuell benutzen Sie die HALF Taste zur langsameren Verarbeitung.

6. Sobald Sie Ihre Nahrungsmittel vollständig verarbeitet haben, drücken Sie auf die Stop-Taste, um das Gerät auszuschalten. Sobald der Motor steht, ziehen Sie den Netzstecker.

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

Fleischtaschen/Kebbe zubereiten

Füllung für Kebbe

100 g	Hammelfleisch, ein- bis zweimal im Fleischwolf zerkleinern
1 1/2 EL	Olivenöl
1 1/2 EL	feingehackte Zwiebeln
1/3 TL	geriebener Piment
1/2 TL	Salz
1 1/2 EL	Mehl



Hülle für Kebbe

mindestens 450 g mageres Fleisch vom Hammel, Kalb oder Rind
höchstens 150-200 g Mehl*

1 TL	geriebenes Piment
1 TL	geriebene Muskatnuss
1 Prise	Chillipulver
1 Prise	Pfeffer

*Sie verbessern Konsistenz und Geschmack der Hülle, wenn Sie mehr Fleisch und weniger Mehl verwenden.

1. Bereiten Sie die Füllung vor: Dünsten Sie die Zwiebeln leicht an. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Füllung bis zu zweimal im Fleischwolf. Vermengen Sie danach die Zutaten der Füllung.

2. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Hüllen dreimal hintereinander im Fleischwolf (zuerst mit der mittleren, dann mit der feinen Lochscheibe). Vermengen Sie das Produkt mit den anderen Zutaten der Hüllen und verarbeiten Sie es erneut dreimal hintereinander im Fleischwolf.

3. Schrauben Sie die Verschlusschraube ab und nehmen Sie die Lochscheibe und das Kreuzmesser heraus (siehe 'Das Gerät zerlegen').

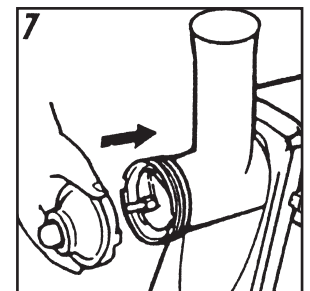
Wichtig: Achten Sie dabei darauf, sich nicht am Kreuzmesser zu schneiden.

4. Setzen Sie das Gerät mit den Kebbe-Vorsätzen wieder zusammen.

ACHTUNG: Niemals die Kebbe-Vorsätze zusammen mit Kreuzmesser und Lochscheibe verwenden.

a. Bauen Sie das Schneckengehäuse am Motorgehäuse an und setzen Sie die Schnecke ein (siehe 'Das Gerät zusammensetzen' Punkt 1 bis 2).

b. Stecken Sie den Kebbe-Vorsatz A auf die Achse der Schnecke. Das schmale Ende muss dabei nach außen zeigen (siehe Bild 7). Drehen Sie den Kebbe-Vorsatz etwas, während Sie ihn in das Schneckengehäuse drücken.



c. Strecken Sie anschließend Kebbe-Vorsatz B mit der weiten Öffnung über den Kebbe-Vorsatz A. Kebbe-Vorsatz B hat eine Aussparung am äußeren Rand, die über den Führungszapfen an der Innenseite des Schneckengehäuses gleiten muss (siehe Bild 8).

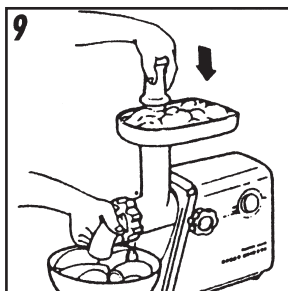
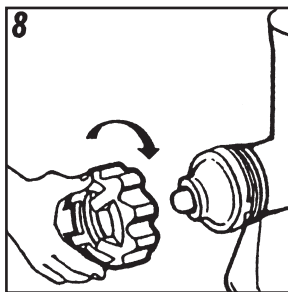
d. Schrauben Sie danach die Verschlusschraube auf und ziehen Sie sie mit der Hand fest.

5. Verarbeiten Sie den vorbereiteten Teig für die Hüllen mit dem Fleischwolf zur fertigen Hülle, wie in Bild 9 gezeigt. Schneiden Sie die Hülle dann in Stücke der gewünschten Länge.

6. Frieren Sie die Hüllen kurz an.

7. Füllen Sie die vorbereiteten Hüllen mit der Füllung.

8. Braten Sie die gefüllten Kebbe in Olivenöl bis zur gewünschten Bräunung.



Pflege und Reinigung

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

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

Das Gerät zerlegen

WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drücken Sie immer zuerst auf die Stop-Taste, um das Gerät auszuschalten, warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen oder bewegen.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (OFF/REVERSE-Taste), warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

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

3. Lockern Sie die Verschlusschraube am Schneckengehäuse. Drehen Sie die Schraube dazu ein Stück gegen den Uhrzeigersinn.

TIPP: Sollte sich die Verschlusschraube nicht mit der Hand lockern lassen, dann verwenden Sie einen Schraubendreher, wie in Bild 10 gezeigt.

4. Lösen Sie die Klemmschraube an der linken Seite des Motorgehäuses um mehrere Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn, bis sich das Schneckengehäuse ohne Widerstand aus dem Motorgehäuse herausziehen lässt.

5. Schrauben Sie die Verschlusschraube vom Schneckengehäuse ab und nehmen Sie die inneren Bauteile aus dem Schneckengehäuse heraus: Die Schnecke mit Kreuzmesser und Lochscheibe, oder - wenn Sie Kebbe-Hüllen hergestellt haben - mit den beiden Kebbe-Vorsätzen.

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

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

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

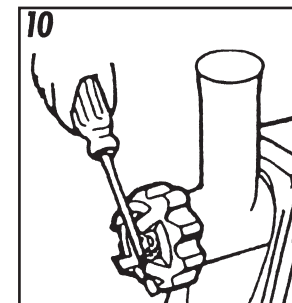
Arbeiten Sie bei der Reinigung in folgenden Schritten

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

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

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

WARNUNG: Niemals Motorgehäuse, Netzkabel oder Netzstecker in Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen. **Niemals** Flüssigkeiten in die Luftschlitze auf der Rückseite des Motorgehäuses laufen lassen. Stochern Sie



niemals mit irgendwelchen harten oder scharfkantigen Gegenständen in den Öffnungen des Motorgehäuses!

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

Störungen beseitigen

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

Störung	Ursache/Beseitigung
Das Produkt ist nicht fein genug	Verwenden Sie eine feinere Lochscheibe und/oder verarbeiten Sie die Zutaten mehrmals.
Es befinden Sie noch Zutaten im Füllschacht, aber aus der Austrittsöffnung kommt nichts heraus.	Der Fleischwolf ist verstopft. Drücken Sie sofort auf die Stop-Taste, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung 'Verstopfungen beseitigen'.
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen.	Eventuell hat der Überlastschutz den Motor abgeschaltet. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung 'Verstopfungen beseitigen'.
Auch nach dem Ausleeren des Schneckengehäuses lässt sich das Gerät nicht wieder in Gang setzen.	• Ist der Netzstecker eingesteckt? • Eventuell ist ein Knochensplitter oder ähnliches im Kreuzmesser verkeilt. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. • Zerlegen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig; siehe 'Pflege und Reinigung'. • Wenn das Problem danach nicht beseitigt ist, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.
Der Fleischwolf verstopft wiederholt während der Arbeit.	• Eventuell arbeiten Sie zu schnell. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer nur leicht im Füllschacht nach unten. • Wenn Sie sehr feste Zutaten verarbeiten und ein sehr feines Produkt wünschen, dann sollten Sie zuerst mit der groben Lochscheibe arbeiten und das Produkt danach noch einmal mit einer feinen Lochscheibe verarbeiten.

Das Schneckengehäuse wackelt während der Arbeit im Motorgehäuse.

Die Klemmschraube an der Seite des Motorgehäuses hat sich gelockert. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE Taste, um das Gerät auszuschalten. Drücken Sie den Einfüllschacht mit einer Hand gegen das Motorgehäuse und schrauben Sie mit der anderen Hand die Klemmschraube im Uhrzeigersinn fest.

Das Produkt tritt an der Seite der Verschlusschraube aus.

Die Verschlusschraube ist nicht fest genug aufgeschraubt. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Schrauben Sie die Verschlusschraube mit der Hand fest. Überdrehen Sie dabei nicht das Gewinde. Wenn Sie das Problem so nicht beseitigen können, dann zerlegen und reinigen Sie den Fleischwolfeinsatz (siehe 'Pflege und Reinigung').

Verstopfungen beseitigen

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

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

1. Drücken Sie auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten, und nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht.
2. Wenn der Motor durch die Verstopfung stehen geblieben ist, dann drücken Sie die CIRCUIT/BREAKER-Taste, um den Überlastschutz auszuschalten.
3. Drücken Sie OFF/REVERSE und halten Sie die Taste für etwa ein bis zwei Sekunden gedrückt. Dadurch dreht sich die Schnecke rückwärts und lockert so die Verstopfung.

ACHTUNG: Sollte der Motor im Rückwärtsgang nicht sofort laufen, dann lassen Sie die Taste los und ziehen Sie den Netzstecker. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie auf Seite 13 beschrieben.

4. Wenn der Motor im Rückwärtsgang gelaufen ist, dann drücken Sie nach einigen Sekunden auf die ON-Taste. Sollte das Gerät dann nicht normal arbeiten und das Problem erneut auftritt, dann schalten Sie das Gerät mit der OFF/REVERSE-Taste aus, ziehen Sie den Netzstecker und zerlegen und reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung 'Pflege und Reinigung'.

Entsorgungshinweise

Das Gerät muss entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind.

Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weiterer Ansprüche und innerhalb von zwei Jahren nach dem Kaufdatum, kostenlos ersetzt oder behoben.

Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann.

Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

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

Diese Gewährleistung wird ungültig und GASTROBACK übernimmt keinerlei Haftung, wenn:

1. Die Gebrauchsanleitung nicht beachtet wurde und/oder das Gerät in einer Weise verwendet wurde, die nicht in der Gebrauchsanleitung beschrieben ist (unsachgemäßer Gebrauch, Missbrauch).
2. Der Fleischwolf an eine Stromversorgung mit ungeeigneten Nennwerten angeschlossen wurde.
3. Der Fleischwolf von unbefugten Personen geöffnet wurde.
4. Andere als die Original-Ersatzteile und Original-Zubehör verwendet wurden.
5. Durch gewerblichen Einsatz entstandene Abnutzung des Gerätes oder einzelne Bauteile ist nicht durch die Gewährleistung abgedeckt.

Das Gerät eignet sich nur für den Einsatz im Haushalt!

Lagerung

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

Setzen Sie das Gerät vollständig zusammen (siehe 'Das Gerät zusammensetzen').

Dadurch sind die einzelnen Bauteile im Inneren des Schneckengehäuses geschützt und können nicht verloren gehen.

ACHTUNG: Niemals das Kabel knicken, verknoten oder einklemmen.