

FW 10



370.224

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 Transportspektion

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

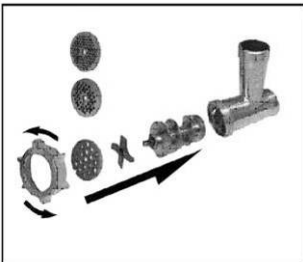


Tastenfunktionen

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.**

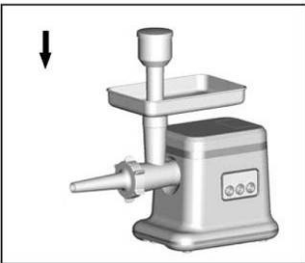
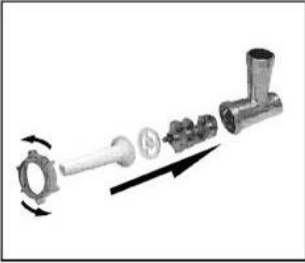


7. Schalten Sie nach der Verarbeitung das Gerät aus (**START-/STOPP** Taste ▶/■ und **EIN-/AUS** Netzschalter drücken). Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

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

Wurst stopfen

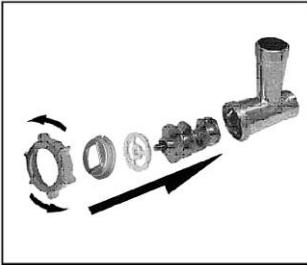
1. Zerkleinern Sie das Fleisch wie unter „**Zerkleinern und Mischen**“ beschrieben.
2. Drücken Sie nach der Verarbeitung zuerst die **START-/STOPP** Taste ▶/■, um den Motor auszuschalten. Schalten Sie dann über den **EIN-/AUS** Netzschalter das Gerät aus und trennen es von der Steckdose (Netzstecker 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.



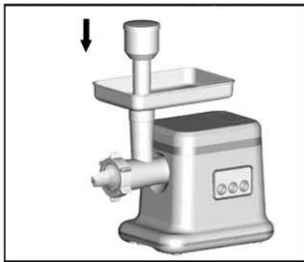
HINWEIS!

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

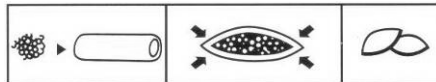
4. Schalten Sie nach der Fleischverarbeitung das Gerät aus (**START-/STOPP** Taste ►/■ und **EIN-/AUS** Netzschalter drücken). Das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!).
5. Drücken Sie die Entriegelungstaste und nehmen Sie das Schneckengehäuse vom Gerät ab. Lösen Sie die Verschlussmutter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