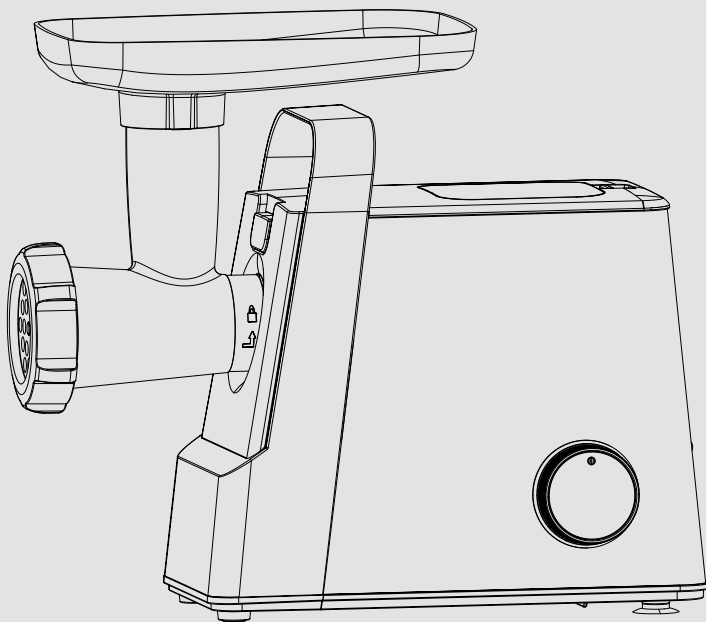


GASTROBACK®

FLEISCHWOLF | MINCER



(DE) **BEDIENUNGSANLEITUNG**

(GB) **INSTRUCTION MANUAL**

DESIGN FLEISCHWOLF 6-IN-1 PLUS #6

DESIGN MINCER 6-IN-1 PLUS #6

Art.-Nr.41407 Item No.41407



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: 04165 – 22 25 0

E-Mail: info@gastroback.de



IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: +49 (0) 4165 – 22 25 0

E-Mail: info@gastroback.de





Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

INHALTSVERZEICHNIS

Beschreibung.....	6
Sicherheitshinweise.....	6
Elektrische Sicherheit.....	11
Das Gerät.....	12
Vor der ersten Inbetriebnahme	13
Montage	13
Betrieb	14
Verwendung der Burger-Patty-Former	15
Normale Patties (10,2 cm große Patties oder 6,5 cm Mini-Patties)	15
Gefüllte, große Patties	15
Nach dem Gebrauch	16
Reinigung	16
Lagerung	17
Störung und Behebung	17
Fehlercodes	17
Umweltschutz.....	18
Rezeptideen	18
Saftige Rinderburger Patties	18
Orientalische Fleischtaschen/Kebbe	19
Leckere Bratwürste	20
Knuspriges Butter-Spritzgebäck	21
Entsorgungshinweise	22
Information und Service	22
Gewährleistung/Garantie.....	23

TABLE OF CONTENTS

Description.....	24
Safety warnings	24
Electrical safety.....	28
The Appliance	29
Before first use	30
Assembly	30
Operation.....	31
Using the burger patty formers	32
Regular patties (10.2 cm big patties or 6.5 cm mini patties)	32
Filled big patties	32
After use	32
Cleaning.....	32
Storage.....	33
Troubleshooting.....	33
Error codes	33
Environmental Protection	34
Recipes	35
Juicy beef burger patties	35
Oriental meat pockets/Kebbe	35
Delicious bratwursts (sausages)	36
Crispy butter-cookies	37
Notes for disposal	38
Information and service	38
Warranty.....	39

BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist nur zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch, weichem Gemüse, Kräutern, Formen von Kebbe, Füllen von Würstchen und Formen von Keksteig geeignet.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch und semi-professionellen Gebrauch in kleinen Restaurants, Hotels, Bars und Cafés bestimmt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verrinnern Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR! Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können!



WARNUNG! Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.



WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR! Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise.



Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder während Sie auf einem nassen oder feuchten Untergrund stehen. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.



WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR! Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen durch scharfe Teile zu vermeiden.



WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR! Vermeiden Sie den Kontakt mit sich bewegenden Teilen. Warten Sie bis alle Teile stillstehen, bevor Sie diese berühren.



Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an den Schutzleiter angeschlossen werden.



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.



Trocken



Feucht

1. VOR DER VERWENDUNG ALLE INFORMATIONEN LESEN.
2. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
3. Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
4. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
5. Überprüfen Sie den Netzstecker und die Netzanschlussleitung regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. **WARNUNG!** Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten durchgehend. Lassen Sie das Gerät zwischen zwei Betriebszyklen für 30 Minuten ruhen. Bei der Herstellung von Spritzgebäck liegt der Dauerbetrieb bei 4 Minuten und die Abkühlzeit bei 10 Minuten. Hierdurch wird eine Beschädigung des Motors durch Überhitzung verhindert.
7. Verwenden Sie kein Zubehör außer solchem, das mit dem Gerät geliefert wird. Dieses kann ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
8. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
9. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

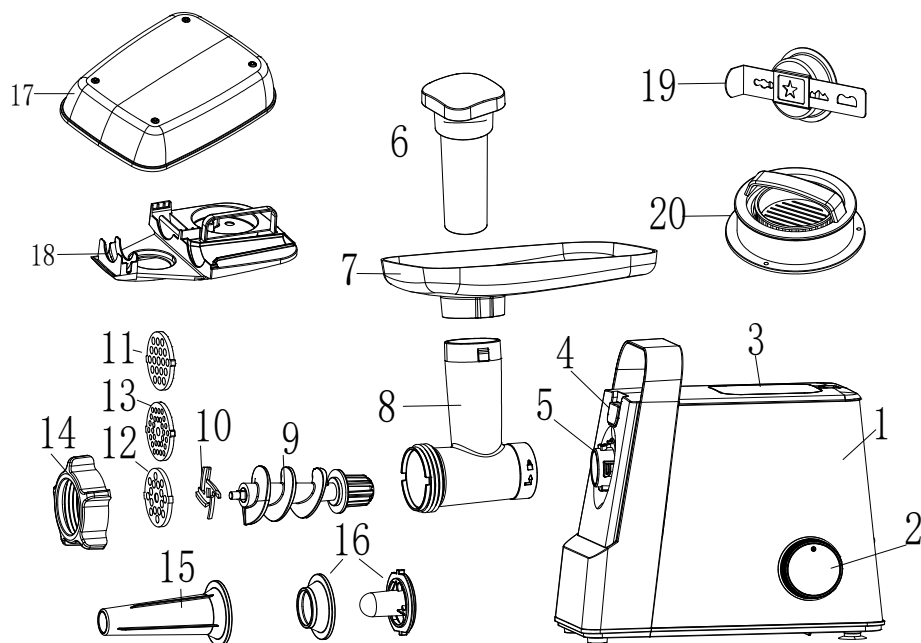
10. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
11. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Ersatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
12. Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
13. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben zu werden.
14.  **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
15. Schützen Sie das Gerät vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
16. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
17. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
18. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen und trockenen Oberfläche.
19. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
20. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehöerteile ab, bevor Sie es mit der Netzversorgung verbinden und bevor Sie Zubehöerteile befestigen.

21. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
22. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.
23. Lassen Sie mindestens 30 cm Freiraum um das Gerät herum und über der Oberseite des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz auf allen Seiten hat und nicht in Kontakt mit entzündlichem Material kommt. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
24. Wenn Nahrungsmittel im Gerät stecken bleiben oder das Gerät merklich langsam arbeitet, stellen Sie den Betrieb sofort ein.
25. Benutzen Sie das Gerät nur zum Verarbeiten von genusstauglichen Speisen.
26. Um einen unbeabsichtigten Betrieb zu verhindern, trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Netz.
27. Benutzen Sie niemals Ihre Finger oder einen Gegenstand, um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben, während das Gerät läuft. Hierzu ist ausschließlich der mitgelieferte Stopfer zu verwenden.
28. Versuchen Sie nicht, Knochen, Nüsse oder andere harte Gegenstände zu zermahlen.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
4. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

DAS GERÄT



1. Motoreinheit
2. Drehknopf
3. Zubehörfach
4. Entriegelungsknopf
5. Verriegelungsmechanismus
6. Stopfer
7. Einfülltablett
8. Schneckengehäuse
9. Schnecke
10. Kreuzmesser

11. Lochscheibe 5 mm (mittel)
12. Lochscheibe 7 mm (grob)
13. Lochscheibe 3 mm (fein)
14. Befestigungsring
15. Wurstaufsatz
16. Kebbe Aufsatz vorne und hinten
17. Deckel und Speisetablett
18. Zubehörhalter
19. Spritzgebäckvorsatz
20. Hamburger-Press

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Reinigen Sie alle Teile des Geräts wie im Kapitel „Nach dem Gebrauch“ beschrieben. Lassen Sie alle Teile gründlich trocknen.
2. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

MONTAGE

HINWEIS

Eine visuelle Anleitung zur Montage finden Sie in den Abbildungen am Ende dieser Gebrauchsanweisung.

1. Stellen Sie die Motoreinheit auf eine ebene, stabile und trockene Oberfläche.
2. Drücken Sie bitte den Verriegelungsknopf und setzen das Schneckengehäuse in den Verriegelungsmechanismus (achten Sie darauf, dass es in die richtige Richtung ausgerichtet ist). Drehen Sie das Schneckengehäuse nun in die vertikale Position bis es einrastet.
3. Setzen Sie die Schnecke mit dem langen Ende voran in das Schneckengehäuse ein und drehen, bis sie mit dem Motorgehäuse verbunden ist.
4. Setzen Sie die gewünschten Aufsätze auf die Schnecke:

Zum Zerkleinern von Fleisch, Fisch, weichem Gemüse, Kräutern: Setzen Sie das Kreuzmesser mit den Schneidkanten nach vorne auf den Schneckenschaft. Wenn es nicht richtig montiert wird, wird das Fleisch nicht zerkleinert. Setzen Sie dann die gewünschte Lochscheibe (fein, mittel oder grob) vor das Kreuzmesser, so dass die Kerben der Lochscheibe auf den Vorsprüngen der Schnecke sitzen. Halten Sie die Mitte der Lochscheibe mit einem Finger und ziehen Sie den Befestigungsring mit der anderen Hand fest. Nicht zu fest anziehen.

Zum Formen von Kebbe: Setzen Sie zuerst den Kebbe-Aufsatz (hinten) auf den Schneckenschaft und schieben Sie dann den Kebbe-Aufsatz (vorne) darüber. Halten Sie die Kebbe-Aufsätze mit einer Hand und ziehen Sie den Befestigungsring mit der anderen Hand fest. Nicht zu fest anziehen.

Zum Füllen von Würsten: Setzen Sie das Kreuzmesser mit den Schneidkanten nach vorne auf den Schneckenschaft. Wenn es nicht richtig montiert wird, wird das Fleisch nicht richtig verarbeitet. Setzen Sie dann die grobe Lochscheibe vor das Kreuzmesser, so dass die Kerben der Lochscheibe auf den Vorsprüngen der Schnecke sitzen. Setzen Sie den Wurstaufsatz (große Öffnung zuerst) auf die Lochscheibe. Halten Sie den Wurstaufsatz mit einer Hand und ziehen Sie den Befestigungsring mit der anderen Hand fest. Nicht zu fest anziehen.

Zum Formen von Spritzgebäck: Setzen Sie das Kreuzmesser mit den Schneidkanten nach vorne auf den Schneckenschaft. Wenn es nicht richtig montiert wird, wird der Keksteig nicht richtig verarbeitet. Setzen Sie dann die grobe Lochscheibe vor das Kreuzmesser, so dass die Kerben der Lochscheibe auf den Vorsprüngen der Schnecke sitzen. Schieben Sie die gewünschte Spritzgebäck-Schablone durch die Schablonen-Halterung und setzen Sie die Schablonen-Halterung dann auf das Kreuzmesser und die Lochscheibe. Halten Sie die Schablonen-Halterung mit einer Hand und ziehen Sie den Befestigungsring mit der anderen Hand fest. Nicht zu fest anziehen.

5. Setzen Sie das Einfülltablett auf das Schneckengehäuse, so dass es fest sitzt. Stellen Sie das Speisetablett unter den Auslass des Schneckengehäuses.

BETRIEB

HINWEISE

- Verarbeiten Sie keine verdorbenen oder zu lange gelagerten Nahrungsmittel. Besonders Fleisch sollten Sie nur ganz frisch verwenden und direkt vor dem Verzehr oder dem Garen verarbeiten. Gehacktes Fleisch ist auch im Kühlschrank nur kurze Zeit haltbar.
- Spülen Sie aus hygienischen Gründen alle Anbauteile vor dem Verarbeiten von Lebensmitteln mit heißem Wasser ab.
- Verarbeiten Sie keine zu harten, faserigen oder zu großen Stücke (Beispiel: Knochen, Knorpel, dicke Sehnen, harte Kerne, Nüsse, holzige Stiele, harte Schalen, usw.). Kochen Sie hartes Gemüse vor der Verarbeitung weich (Beispiel: Karotten). Entfernen Sie unbedingt alle ungenießbaren Teile vor der Verarbeitung.
- Geben Sie grob geschnittene Zwiebeln, Kräuter und fein gemahlene Gewürze nach Möglichkeit schon bei der ersten Verarbeitung im Fleischwolf dazu. Sie erhalten so eine bessere Durchmischung. Harte Gewürze (Beispiel: Pfeffer, Muskat und andere) müssen Sie aber unbedingt vorher in einer Mühle mahlen. Zwiebeln für Mett sollten Sie vor der Verarbeitung glasig andünsten. Sie sind so aromatischer und leichter bekömmlich.
- Entfernen Sie zum Zerkleinern von Fleisch Knochen, Knorpelstücke, Sehnen und Fett und schneiden Sie das Fleisch in etwa 2 cm x 2 cm x 10 cm große Stücke. Versuchen Sie, keine Sehnenmuskulatur zu zerkleinern. Wenn Sie gefrorenes Fleisch verwenden, lassen Sie es vor dem Zerkleinern auftauen.
- Legen Sie zum Füllen von Würstchen die Wursthülle vor Beginn des Betriebs 10 Minuten bis 1 Stunde in lauwarmes Wasser.

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Per Drehknopf können Sie nun die benötigte Geschwindigkeit bzw. den Rückwärtslauf einstellen.
2. **Fleisch, Fisch, weiches Gemüse, Kräuter zerkleinern:** Legen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel auf das Einfülltablett und geben sie in die Einfüllöffnung, indem Sie sie mit dem Stopfer nach unten drücken. Verwenden Sie Geschwindigkeit 2 für das Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Gemüse und Kräutern.

Kebbe formen: Den Kebbe-Teig zu einer Kugel formen, die der Einfüllöffnung entspricht. Geben Sie die Teigkugel durch die Einfüllöffnung, indem Sie sie mit dem Stopfer nach unten drücken. Anschließend wird sie vom Gerät zu einer Kebbe-Hülle geformt. Verwenden Sie Geschwindigkeit 1.

Würste füllen: Die feuchte Wursthülle über den Wurstaufsatz schieben. Legen Sie das Hackfleisch auf das Einfülltablett und geben es durch die Einfüllöffnung, indem Sie es mit dem Stopfer vorsichtig nach unten drücken. Sollte die Wursthülle am Wurstaufsatz kleben bleiben, befeuchten Sie sie mit etwas Wasser. Verwenden Sie Geschwindigkeit 1.

Spritzgebäck formen: Legen Sie den Keksteig auf das Einfülltablett und geben ihn durch die Einfüllöffnung, indem Sie ihn mit dem Stopfer nach unten drücken. Schneiden Sie den Teig auf die gewünschte Länge, wenn er aus der Spritzgebäck-Schablone herauskommt. Verwenden Sie Geschwindigkeit 1.

3. **Rückwärtslauf (Reverse)** zum Lösen von möglichen Blockaden durch z.B. Sehnen: Drehegrader auf "OFF" drehen und anschließend auf "REV".
4. Wenn Sie mit der Verwendung des Geräts fertig sind, stellen Sie den Drehknopf auf die "OFF" Position und trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung.

VERWENDUNG DER BURGER-PATTY-FORMER

Normale Patties (10,2 cm große Patties oder 6,5 cm Mini-Patties)

1. Setzen Sie den passenden Hebeboden in den gewünschten Patty-Former ein.
2. Füllen Sie den Patty-Former mit Hackfleisch oder pflanzlichen Alternativen.
3. Verwenden Sie den 2-in-1-Pressstempel, um die Mischung nach unten zu drücken.
4. Pressstempel abnehmen und das Patty mit dem Hebeboden aus dem Patty-Former herauschieben. Entfernen Sie das Patty vorsichtig vom Hebeboden. Sollte sich das Patty nicht leicht lösen, fetten Sie den Patty-Former mit etwas Pflanzenöl ein.

Gefüllte, große Patties

1. Setzen Sie den großen Hebeboden in den großen Patty-Former ein.
2. Füllen Sie den Patty-Former bis zur Hälfte mit Hackfleisch oder pflanzlichen Alternativen.
3. Reduzieren Sie den Durchmesser des Pressstempels, indem Sie mit einer Drehbewegung das äußere Stempelunterteil abdrehen (OPEN – CLOSE).

4. Drücken Sie mit dem entstandenen kleinen Presstempel eine Mulde in das Patty.
5. Füllen Sie die Mulde mit den gewünschten Zutaten (z.B. Käse, Gemüse, Kräuter).
6. Decken Sie die gefüllte Mulde mit Hackfleisch oder pflanzlichen Alternativen ab.
7. Bringen Sie die große untere Abdeckung des 2-in-1-Pressstempels wieder an, indem Sie den oberen Teil des Pressstempels in Richtung „CLOSE“ drehen. Drücken Sie die Mischung mit dem Pressstempel nach unten.
8. 2-in-1-Pressstempel abnehmen und das Patty mit dem Hebeboden aus dem Unterteil herauschieben. Entfernen Sie das Patty vorsichtig vom Hebeboden. Sollte sich das Patty nicht leicht lösen, fetten Sie den Patty-Former mit etwas Pflanzenöl ein.

NACH DEM GEBRAUCH

REINIGUNG

HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um es in einem sicheren und hygienischen Betriebszustand zu erhalten.

- Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung aus und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, alkalischen, scheuernden oder desinfizierenden Reinigungsmitteln, da diese dessen Oberfläche beschädigen können.
- Tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um sie zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass während der Reinigung kein Wasser in die Motoreinheit eintritt und die elektrischen Teile des Gerätes nicht nass oder feucht werden.
- Reinigen Sie die Motoreinheit niemals in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie die Motoreinheit mit einem weichen, feuchten Tuch und ein wenig mildem Reinigungsmittel. Mit einem weichen, trockenen Tuch trockenwischen.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Teile außer der Motoreinheit ab, um Speisereste zu entfernen. Waschen Sie sie anschließend in warmem Wasser mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel. Nochmals mit warmem Wasser abspülen und sofort mit einem weichen Tuch abtrocknen. Evtl. Lebensmittelreste aus den Lochscheiben entfernen Sie am Besten mit einer Spülbürste.
ACHTUNG: Die Schnecke, das Schneckengehäuse, den Befestigungsring und das Einfülltablett nur per Hand reinigen. Bei der Reinigung in der Spülmaschine verfärbt sich das Aluminium und kann beschädigt werden, was aufgrund unsachgemäßer Reinigung keinen Reklamationsgrund darstellt.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das scharfe Kreuzmesser und das Schneckengehäuse

reinigen. Um Verletzungen zu vermeiden, sollte das Spülwasser sehr klar sein, damit Sie beim Spülen das Kreuzmesser und das Schneckengehäuse sehen können.

- Die Edelstahl-Lochscheiben und das Kreuzmesser können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Zum Erhalt der Schärfe empfehlen wir für das Kreuzmesser jedoch Handwäsche.
- Wir empfehlen, das Kreuzmesser und die Lochscheiben regelmäßig mit etwas Pflanzenöl zu schmieren.
- Das Gerät darf erst dann erneut verwendet werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung stets sicher, dass das Gerät vollständig trocken, abgekühlt und sauber ist.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, an dem es vor Feuchtigkeit geschützt ist und sich außer Reichweite von Kindern befindet.
- Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise in seiner Originalverpackung auf.

STÖRUNG UND BEHEBUNG

FEHLERCODES

Problem	Bedeutung	Lösung
Der Fleischwolf arbeitet nicht mehr.	Das Gerät lief zu lange oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch. Der Motor hat sich wegen Überhitzung abgeschaltet.	Stellen Sie den Drehregler auf "Off", ziehen den Netzstecker und warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. Dann kann es wieder in Betrieb genommen werden.
	Der Motor blockiert oder hat keine Drehzahl.	Überprüfen Sie, ob das Kreuzmesser durch Fremdkörper blockiert wird. Betätigen Sie den Rückwärtslauf "REV", entfernen die Fremdkörper und arbeiten normal weiter.
Der Fleischwolf arbeitet nicht, obwohl der Drehregler betätigt wurde.	Ist die Stromversorgung unterbrochen?	Die Stromversorgung bitte wiederherstellen.

Problem	Bedeutung	Lösung
	Der Motor ist durchgebrannt oder die Motorhalterung ist locker.	Das Gerät von einem qualifizierten Fachmann überprüfen und reparieren lassen.
	Wurde der Netzstecker in die Steckdose gesteckt?	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
Steigender Geräuschpegel	Der Geräuschpegel des Fleischwolfes steigt, wenn er mit hoher Drehzahl läuft oder die Belastung zunimmt.	Dies kann auf eine Überlastung oder längere Nutzung zurückzuführen sein. Bitte passen Sie die Zutatenmenge rechtzeitig an und lassen das Gerät vor der nächsten Verwendung auskühlen.
Die Motordrehzahl schwankt.	Wenn die Umgebungstemperatur zu niedrig ist, kann das Schmieröl im Inneren des Gerätes aushärten.	Betreiben Sie das Gerät 5 Minuten im Leerlauf, um das Schmieröl wieder weich zu machen und die Drehzahl zu stabilisieren.
	Die zu verarbeitenden Lebensmittel belasten den Motor zu stark.	Reduzieren Sie die Menge pro Durchlauf und die Geschwindigkeit.

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Aus	0,2	nicht zutreffend	Nein

REZEPTIDEEN

Saftige Rinderburger Patties

Zutaten für 4 Patties á 230 g:

920 g Rindfleisch mit ca. 20 % Fettanteil (550 g Rinderbrust, 185 g Rinderhacken, 185 g Rinderwade)
 2 TL feines Meersalz
 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Fleisch in ca. 2 x 2 x 6 cm grobe Stücke zerteilen. Schneckengehäuse, Einfülltablett, Speisetablett, Schnecke, Befestigungsring, Kreuzmesser, Stopfer und mittlere Lochscheibe aus hygienischen Gründen kurz mit heißem Wasser durch- bzw. abspülen. Entsprechend montieren.
2. Das Fleisch auf das Einfülltablett geben. Das Speisetablett unter das Schneckengehäuse legen. Geschwindigkeit 5 einstellen und starten. Das Fleisch mit dem Stopfer in die Einfüllöffnung schieben.
3. Nachdem das Fleisch fertig gewolft ist, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Patties formen (siehe ›Verwendung der Burger-Patty-Formen‹).

Orientalische Fleischtaschen/Kebbe

Zutaten für die Kebbe-Füllung:

100 g Hammelfleisch, ein- bis zweimal im Fleischwolf zerkleinern
 1 ½ EL Olivenöl
 1 ½ EL feingehackte Zwiebeln
 ½ TL geriebener Piment
 ½ TL Salz
 1 ½ EL Mehl

Zutaten für die Kebbe-Hülle:

mind. 450 g mageres Fleisch vom Hammel, Kalb oder Rind
 max. 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.

Zubereitung:

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 den Befestigungsring ab und nehmen Sie die Lochscheibe und das Kreuzmesser heraus (siehe ›Montage‹).
 WICHTIG: Achten Sie darauf, sich nicht am Kreuzmesser zu schneiden.

4. Setzen Sie das Gerät mit den Kebbe-Aufsätzen wieder zusammen.
WICHTIG: Bitte niemals den Kebbe-Aufsatz zusammen mit dem Kreuzmesser und den Lochscheiben verwenden.
5. a. Bauen Sie das Schneckengehäuse am Motorgehäuse an und setzen Sie die Schnecke ein (siehe »Montage«).
b. Stecken Sie den Kebbe-Aufsatz (hinten) auf den Schaft der Schnecke. Das schmale Ende muss dabei nach außen zeigen. Drehen Sie den Kebbe-Aufsatz etwas, während Sie ihn in das Schneckengehäuse drücken.
c. Stecken Sie anschließend Kebbe-Aufsatz (vorne) mit der weiten Öffnung über den Kebbe-Aufsatz (hinten).
d. Schrauben Sie nun den Befestigungsring auf und ziehen Sie diesen mit der Hand fest.
6. Verarbeiten Sie den vorbereiteten Teig für die Hüllen mit dem Fleischwolf. Schneiden Sie die Hüllen dann in Stücke der gewünschten Länge.
7. Frieren Sie die Hüllen kurz an.
8. Füllen Sie die vorbereiteten Hüllen mit der Füllung.
9. Braten Sie die gefüllten Kebbe in Olivenöl bis zur gewünschten Bräunung.

Leckere Bratwürste

Zutaten für 16 Stück:

1,2 kg Schweineschulter
800 g Schweinebauch
4 Meter Schweinedarm für Würste (Ø ca. 30-32 mm, vor der Verarbeitung ca. 1 Stunde in klarem, kaltem Wasser wässern)
40 g Salz
1 g Muskat
10 g frischer Majoran
10 g frischer Koriander

Zubereitung:

1. Das Schweinefleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Schwarte vom Schweinebauch lösen, die Knochen entfernen und die Schwarte ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Alternativ küchenfertigen Schweinebauch beim Metzger bestellen.
2. Die Fleisch- und Schwartenstücke durch die mittlere Lochscheibe vom Fleischwolf drehen. Anschließend das Brät in einer großen Schüssel nochmal gut durchmengen.
3. Die Gewürze mit einer Küchenwaage abwiegen, eventuell noch einmal mit einem Mörser oder einem Stabmixer mahlen. Die Gewürze zu dem Fleischbrät geben und gleichmäßig durchmengen.
4. Nun den Fleischwolf mit der benötigten Lochscheibe (fein, mittel oder grob), sowie dem Wurstaufsatz bestücken (siehe »Montage«).

5. Den gewässerten Naturdarm kurz unter fließendem Wasser ausspülen, dann auf das Wurstaufsatz aufziehen (immer feucht halten) und das Fleischbrät in den Fleischwolf geben. Den Fleischwolf kurz starten bis das erste Brät aus dem Wurstaufsatz austritt. Erst dann den Darm am hinteren Ende mit einem Knoten verschließen. So ist sichergestellt, dass sich keine Luft im Darm befindet und das Risiko des Platzens ist fast ausgeschlossen.
6. Den Fleischwolf starten (Geschwindigkeit 1-2) und mit einer Hand den gefüllten Darm führen und mit der anderen Hand immer etwas vom Brät nachgeben. Die Füllgeschwindigkeit kann so durch die Zugabe des Brät bestimmt werden. Besonders bei den ersten Versuchen ist es angenehmer, den Darm langsam zu füllen. Die führende Hand für die Wurst sollte leicht feucht sein, damit der Naturdarm ohne zu reißen vom Wurstaufsatz gleiten kann. Die Bratwurst als Ring zusammenlegen und ganz zum Schluss wieder mit einem Knoten verschließen.
7. Jetzt wird die Bratwurst abgedreht. Hiermit bestimmen Sie die Länge der Bratwurst.
8. Nach dem Abdrehen wird die rohe Bratwurst zum Brühen, für ca. 15 Minuten, in ein ca. 70°C warmes Wasserbad gegeben. Das Vorbrühen verhindert, dass die Bratwürste auf dem Grill sofort platzen und durch die erste Bindung der Masse lassen sich die Würste dann sauber trennen.
9. Die gebrühte Wurst darf dann abkühlen und trocknen. Sobald sie abgekühlt ist, kann die Wurst direkt auf den Grill gegeben werden oder Sie vakuumieren diese luftdicht ein. Frisch vakuumiert lassen sich die Bratwürste hervorragend einfrieren.

Knuspriges Butter-Spritzgebäck

Zutaten für ca. 80 Stück:

300 g Weizenmehl (oder Mischung aus 200 g Mehl und 100 g gemahlenen Mandeln oder Haselnüssen)
1 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
150 g weiche Butter
2 Eigelbe
1 Prise Salz
1 Schuss Stroh-Rum
¾ El Milch
Nach Belieben Kuvertüre und Streusel zum Verzieren

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter, Eigelbe, Milch und Rum dazugeben.
2. Alles zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Schablonen-Halterung befestigen (siehe »Montage«).
4. Nun den Teig portionsweise in den Fleischwolf füllen und mit Hilfe des Stopfers durch das gewünschte Motiv der Spritzgebäck-Schablone drücken.
Tipp: Sollte der Teig zu bröselig zum Verarbeiten sein, wurde er zu lange geknetet. Bitte noch etwas Milch hinzugeben.
5. Das geformte Spritzgebäck in die gewünschte Länge schneiden und auf das Backpapier legen.
6. Auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen (je nach gewünschtem Bräunungsgrad). Nach dem Auskühlen ggf. glasieren und verzieren.

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle GASTROBACK®-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

HINWEIS

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK® Produkte an folgende Anschrift zu senden: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

DESCRIPTION

This appliance is only intended for mincing meat, fish, soft vegetables, herbs, shaping kebbe, stuffing sausages and shaping cookie dough.

The appliance is intended for private and semi professional use in small restaurants, hotels, bars and cafés.

The appliance is intended for indoor use only. Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.

No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

SAFETY WARNINGS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS! READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE! PAY PARTICULAR ATTENTION TO ALL FIGURES ON THE ILLUSTRATION PAGE!



Read this instruction manual carefully before using the appliance. Familiarise yourself with the operation, adjustments and functions of switches. Internalise and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.



Remove all packaging materials.



WARNING - DANGER OF SUFFOCATION! Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!



WARNING! Switch the appliance off and disconnect it from the power supply before replacing attachments, cleaning work and when not in use.



WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK! Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids to avoid electrical shock. Never hold the appliance under running water. Pay attention to the instructions for cleaning and care.



Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.



WARNING - DANGER OF INJURY! Take care to avoid injury from sharp elements.



WARNING - DANGER OF INJURY! Avoid contacting moving parts. Wait until all components have completely stopped before touching them.



This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.



Only use in dry indoor rooms.



Dry



Damp

1. READ ALL INFORMATION BEFORE USE.
2. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
3. The appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
4. Children shall not play with the appliance.

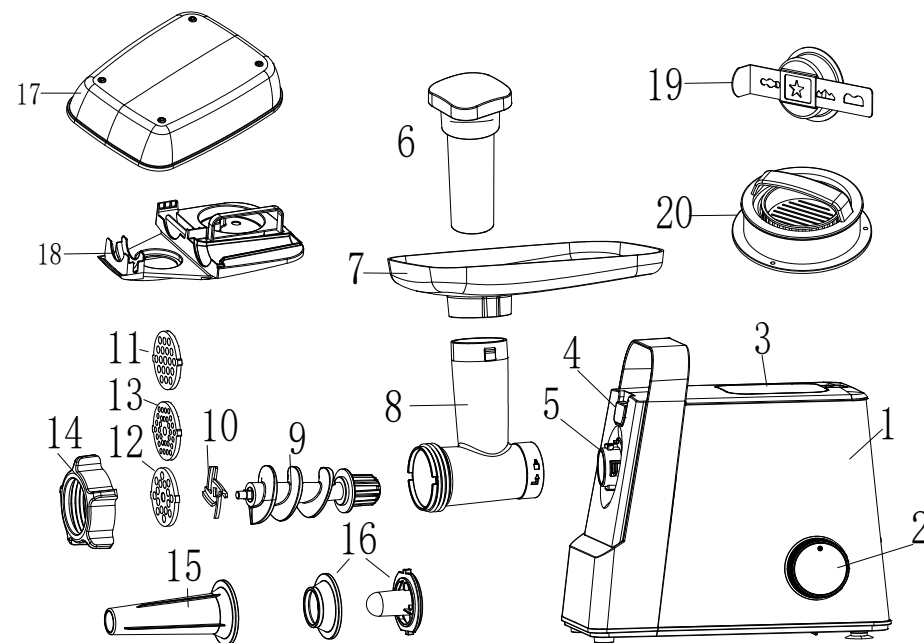
5. Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. **WARNING!** Do not operate the appliance for more than 15 minutes continuously. Allow the appliance to rest for 30 minutes between each cycle. When making cookies, the continuous operation time is 4 minutes and the cooling time 10 minutes. This prevents damage to the motor from overheating.
7. Never use accessories other than those supplied with the appliance. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
8. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
9. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
10. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".
11. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
12. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
13. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
14.  **DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

15. Protect the appliance against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
16. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
17. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
18. Always place and operate the appliance on an even, stable and dry surface.
19. Do not leave the appliance unattended during operation.
20. Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
21. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.
22. If you use an extension cord or a multi-socket unit, it must have an appropriate power rating.
23. Leave at least 30 cm free space around and above the appliance. Make sure that the appliance has sufficient space around it and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
24. If food gets stuck inside the appliance or the appliance works noticeably slow, immediately stop operation.
25. Only use the appliance for processing food that is fit for consumption.
26. To prevent accidental operation, unplug the appliance immediately after use.
27. Never use your fingers or an object to push ingredients down the filling opening while the appliance is running. Only the included pusher is to be used for this purpose.
28. Do not attempt to grind bones, nuts or other hard items.

ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.

THE APPLIANCE



1. Housing
2. Rotary button
3. Storage box
4. Release button
5. Connector
6. Pusher
7. Filling tray
8. Worm gear housing
9. Worm
10. Crossed-blade knife

11. Cutting plate(medium)
12. Cutting plate(coarse)
13. Cutting plate(fine)
14. Fixing ring
15. Sausage
16. Kebbe
17. Dust cover
18. Shelf
19. Cookie maker
20. Hamburg pressure

BEFORE FIRST USE

1. Clean all parts of the appliance as described in chapter "After use". Let all parts dry thoroughly.
2. The appliance is now ready to be used.

ASSEMBLY

NOTE

Refer to the illustrations at the end of this manual for visual guidance on assembly.

1. Place the motor unit on an even, stable and dry surface. The bottom and surrounding air vents should be properly reserved and not completely blocked
2. Press the locking button and place the worm gear housing into the locking mechanism (make sure it is aligned correctly). Now turn the worm gear housing into the vertical position until it clicks into place.
3. Insert the worm into the worm housing with the long end first and turn it until it is connected with the motor unit.
4. Place the desired attachments onto the worm:

For mincing meat, fish, soft vegetables, herbs: Place the crossed-blade knife onto the worm shaft, with the cutting edges facing to the front. If it is not fitted properly, the meat won't be minced. Then place the desired grinding disc (fine, medium or coarse) before the crossed-blade knife, fitting the grinding disc's notches onto the projections of the worm. Support the center of the grinding disc with one finger, and tighten the fixing ring with the other hand. Do not over tighten.

For shaping Kebbe: Place the Kebbe attachment (back) onto the worm shaft first, then slide the Kebbe attachment (front) over it. Support the Kebbe attachments with one hand, and tighten the fixing ring with the other hand. Do not over tighten.

For stuffing sausages: Place the crossed-blade knife onto the worm shaft, with the cutting edges facing to the front. If it is not fitted properly, the meat won't be processed properly. Then place the coarse grinding disc before the crossed-blade knife, fitting the grinding disc's notches onto the projections of the worm. Place the sausage attachment (big opening first) on the grinding disc. Hold the sausage attachment with one hand, and tighten the fixing ring with the other hand. Do not over tighten.

For shaping cookie dough: Place the crossed-blade knife onto the worm shaft, with the cutting edges facing to the front. If it is not fitted properly, the dough won't be processed properly. Then place the coarse grinding disc before the crossed-blade knife, fitting the grinding disc's notches onto the projections of the worm. Slide the desired cookie former through the cookie attachment and then place the cookie attachment on the crossed-blade knife and grinding disc. Hold the cookie attachment with one hand, and tighten the fixing ring with the other hand. Do not over tighten.

5. Place the filling tray on top of the worm housing and fix it in position. Place the food tray underneath the outlet of the worm housing.

OPERATION

NOTES

- Do not process spoiled food or food that has been stored for too long. Meat in particular should only be used very fresh and processed immediately before eating or cooking. Chopped meat can only be kept for a short time, even in the fridge.
- For reasons of hygiene, rinse all attachments with hot water before processing food.
- Do not process pieces that are too hard, fibrous or too large (e.g. bones, cartilage, thick tendons, hard seeds, nuts, woody stems, hard shells, etc.). Cook hard vegetables until soft before processing (example: carrots). Be sure to remove all inedible parts before processing.
- If possible, add coarsely chopped onions, herbs and finely ground spices during the initial processing in the mincer. This will ensure better mixing. Hard spices (e.g. pepper, nutmeg and others) must be ground in a mill beforehand. Onions for mince should be sautéed until translucent before processing. This makes them more aromatic and easier to digest.
- For mincing meat, remove bones, pieces of gristle, sinews and fat and cut the meat into pieces of approximately 2 cm x 2 cm x 10 cm. Try not to mince tendon muscles. If you are using frozen meat, let it thaw before mincing.
- For stuffing sausages, place the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes to 1 hour before starting the operation.

1. Connect the power plug to a suitable power outlet. You can now use the rotary knob to set the required speed or reverse mode.
2. **Mincing meat, fish, soft vegetables, herbs:** Place the food to be minced on the filling tray and feed it through the filling opening by pushing it down with the pusher. Use speed 2 for mincing meat, fish, vegetables and herbs.

Shaping Kebbe: Shape the Kebbe dough into a ball of appropriate size for the filling opening. Feed the dough ball through the filling opening by pushing it down with the pusher. It is then formed to a Kebbe wrapper by the appliance. Use speed 1.

Stuffing sausages: Slide the wet sausage skin over the sausage attachment. Place minced meat on the filling tray and feed it through the filling opening by gently pushing it down with the pusher. Should the sausage skin get stuck to the sausage attachment, wet it with some water. Use speed 1.

Shaping cookie dough: Place the cookie dough on the filling tray and feed it through the filling opening by pushing it down with the pusher. Cut the dough to the desired length when it comes out of the cookie former. Use speed 1.

3. **Using the reverse mode:** Turn the rotary button on "OFF" mode. Afterwards turn it to "REV" for releasing any blockages caused by tendons for example.
4. When you're finished using the appliance, turn the rotary button to the "OFF" position and disconnect the appliance from the power supply.

USING THE BURGER PATTY FORMERS

Regular patties (10.2 cm big patties or 6.5 cm mini patties)

- 1. Insert the appropriate lifting base in the desired patty former.
- 2. Fill the patty former with minced meat or plant-based alternatives.
- 3. Use the 2 in 1 pusher with handle to push the mixture down.
- 4. Lift up the 2 in 1 pusher with handle and push the lifting base with the patty out of the patty former. Carefully remove the patty from the lifting base. In case the patty sticks, please rub the patty former with vegetable oil.

Filled big patties

- 1. Place the large lifting base in the large patty former.
- 2. Fill the patty former halfway with minced meat or plant-based alternatives.
- 3. Open the upper part of the 2 in 1 pusher with a rotary motion to receive a smaller pusher (OPEN – CLOSE).
- 4. Use the resulting small pusher to make a depression in the patty.
- 5. Fill the depression with the desired ingredients (e.g. cheese, vegetables, herbs).
- 6. Cover the filled depression with minced meat or plant-based alternatives.
- 7. Reassemble the large bottom cover on the 2 in 1 pusher by turning the top part of the pusher in the "CLOSE" direction. Use the pusher to push the mixture down.
- 8. Lift up the 2 in 1 pusher with handle and push the lifting base with the patty out of the patty former. Carefully remove the patty from the lifting base. In case the patty sticks, please rub the patty former with vegetable oil.

AFTER USE

CLEANING

NOTE

Clean the appliance after each use to keep it in a safe and hygienic working condition.

- Before cleaning, unplug the appliance and let it cool down completely.
- Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali, abrasive or disinfecting agents as they may damage its surface.
- Do not immerse the motor unit in water or other liquids to clean it. Make sure that no water enters the motor unit while cleaning it and that the electrical parts do not become wet or damp.

- Never clean the motor unit in the dishwasher.
- Clean the motor unit with a soft damp cloth and a little mild detergent. Wipe with a soft, dry cloth.
- Rinse all removable parts besides the motor unit to remove residual food. Then wash them in warm water with a soft sponge and mild detergent. Rinse with warm water again and dry immediately with a soft cloth. Any food residue from the grinding discs is best removed with a dishwashing brush.
ATTENTION: Only clean the worm, worm housing, fixing ring and filling tray by hand. Cleaning in the dishwasher will discolour and damage the aluminum, which is no reason for complaint due to improper cleaning.
- Be careful when cleaning the sharp crossed-blade knife and worm housing. To avoid injuries, the cleaning water should be very clear, so that you can see the crossed-blade knife when washing it.
- The stainless steel grinding discs and the crossed-blade knife can also be cleaned in a dishwasher. However, to maintain sharpness, we recommend hand washing the crossed-blade knife.
- We advise to lubricate the crossed-blade knife and grinding discs with some vegetable oil regularly.
- The appliance may only be used again after it is dried completely.

STORAGE

- Before storage, always make sure that the appliance is completely dry, cooled down and clean.
- Store the appliance in a cool, dry place, protected from moisture and out of the reach of children.
- Preferably store the appliance in its original packaging.

TROUBLESHOOTING

Error codes

Problem	Meaning	Solution
The appliance suddenly stopped working.	The mincer has been running for too long or the surrounding operating environment temperature is too high that the motor overheats and the protection power is cut off.	Turn the speed control knob to "OFF", unplug the power plug, and wait for the mincer to cool down completely before operating.

Problem	Meaning	Solution
	The motor is blocked or has no rotational speed.	Check if the crossed-blade knife is blocked by foreign objects and has no rotational speed. Press the reverse button to start the motor to rotate in reverse, remove the foreign objects, and start working again.
The machine doesn't operate when the speed control knob is turned.	Is there a power outage?	Operate after the power is restored.
	The motor is burned out or the motor socket is loose.	Inspection and maintenance must be carried out by a qualified specialist.
	Is the power plug inserted into the socket?	Make sure the power plug is inserted into the socket.
Increased noise level.	The noise of the mincer increases when it is running at high speed or when the load increases.	It might be due to overloading or prolonged use. Please adjust the volume of food in time and rest before using it again.
The motor speed is unstable.	Mincer is used in a place with low temperatures, causing the lubricating oil inside the machine to harden.	Operate the device at idle speed for 5 minutes to soften the lubricating oil and stabilize the speed.
	The ingredients being processed causes too much load on the motor.	Reduce the amount of ingredients and adjust the rotational speed to a low gear.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (Watts)	Period (minutes)	Power Management function
Off	0.2	NA	No

RECIPES

Juicy beef burger patties

Ingredients for 4 patties, 230 g each:

920 g beef with approx. 20% fat content (550 g beef brisket, 185 g beef neck, 185 g beef calf)
 2 tsp fine sea salt
 1 tsp ground black pepper

Preparation:

1. Cut the meat into approx. 2 x 2 x 6 cm chunks. For reasons of hygiene, briefly rinse the worm housing, filling tray, food tray, worm, fixing ring, crossed-blade knife, pusher and medium grinding disc with hot water. Assemble accordingly.
2. Place the meat on the filling tray. Place the food tray under the worm housing. Set speed 5 and start. Use the pusher to press the meat into the filling opening.
3. Once the meat has been minced, season with salt and pepper and shape into patties (see ›Using the burger patty formers‹).

Oriental meat pockets/Kebbe

Ingredients for the Kebbe filling:

100 g mutton, mince once or twice in the mincer
 1½ tbsp olive oil
 1½ tbsp finely chopped onions
 ½ tsp grated allspice
 ½ tsp salt
 1½ tbsp flour

Ingredients for the Kebbe wrapping:

min. 450 g lean meat from mutton, veal or beef
 max. 150 - 200 g flour*
 1 tsp grated allspice
 1 tsp grated nutmeg
 1 pinch of chilli powder
 1 pinch of pepper

*You can improve the consistency and taste of the coating by using more meat and less flour.

Preparation:

1. Prepare the filling: Lightly sauté the onions. Mince the meat for the filling up to twice in the mincer. Then mix the filling ingredients together.

2. Mince the meat for the wrappings three times in succession in the mincer (first with the medium grinding disc, then with the fine grinding disc). Mix the product with the other ingredients for the wrappings and process it again three times in succession in the mincer.
3. Unscrew the fixing ring and remove the grinding disc and the crossed-blade knife (see ›Assembly‹).
IMPORTANT: Take care not to cut yourself on the crossed-blade knife.
4. Reassemble the appliance with the Kebbe attachments.
IMPORTANT: Never use the Kebbe attachment together with the crossed-blade knife and the grinding discs.
5.
 - a. Attach the worm housing to the motor unit and insert the worm (see ›Assembly‹).
 - b. Push the Kebbe attachment (back) onto the shaft of the worm. The narrow end must point outwards. Turn the Kebbe attachment slightly while pressing it into the worm housing.
 - c. Then insert the Kebbe attachment (front) with the wide opening over the Kebbe attachment (back).
 - d. Now screw on the fixing ring and tighten it by hand.
6. Process the prepared dough for the wrappings with the mincer. Then cut the wrappings into pieces of the desired length.
7. Freeze the wrappings briefly.
8. Fill the prepared wrappings with the filling.
9. Fry the stuffed Kebbe in olive oil until browned.

Delicious bratwursts (sausages)

Ingredients for 16 pieces:

- 1.2 kg pork shoulder
- 800 g pork belly
- 4 meters of pork intestine for sausage (Ø approx. 30-32 mm, soak in clear, cold water for approx. 1 hour before processing)
- 40 g salt
- 1 g nutmeg
- 10 g fresh marjoram
- 10 g fresh coriander

Preparation:

1. Wash the pork, pat dry and cut into small pieces. Remove the rind from the pork belly, remove the bones and also cut the rind into small pieces. Alternatively, order ready-to-cook pork belly from the butcher.
2. Pass the pieces of meat and rind through the medium grinding disc of the mincer. Then mix the sausage meat well again in a large bowl.

3. Weigh the spices with kitchen scale, and if necessary, finely grind in a mortar and pestle or with a stick blender. Add the spices to the sausage meat and mix evenly.
4. Now fit the mincer with the required grinding disk (fine, medium or coarse) and the sausage attachment (see ›Assembly‹).
5. Briefly rinse the soaked natural intestine under running water, then put it on the sausage attachment (always keep it moist) and put the sausage meat into the mincer. Start the mincer briefly until the first sausage meat comes out of the sausage attachment. Only then close the intestine at the rear end with a knot. This ensures that there is no air in the intestine and virtually eliminates the risk of it bursting.
6. Start the mincer (speed 1-2) and guide the filled intestine with one hand while adding some of the sausage meat with the other hand. The filling speed can thus be determined by adding the sausage meat. It is more comfortable to fill the intestine slowly, especially for the first few attempts. The hand holding the sausage should be slightly moist so that the natural intestine can slide off the sausage attachment without tearing. Fold the sausage into a ring and close it with a knot at the very end.
7. Now twist off the sausage. This determines the length of the bratwurst.
8. After twisting, place the raw bratwurst in a water bath at approx. 70°C for approx. 15 minutes. Pre-scalding prevents the sausages from bursting immediately on the grill and the sausages can then be separated cleanly due to the initial binding of the mass.
9. The scalded sausage is then allowed to cool and dry. As soon as it has cooled down, the sausage can be placed directly on the grill or you can vacuum seal it airtight. Once vacuum-sealed, the sausages are ideal for freezing.

Crispy butter-cookies

Ingredients for approx. 80 pieces:

- 300 g wheat flour (or a mixture of 200 g flour and 100 g ground almonds or hazelnuts)
- 1 tsp baking powder
- 150 g sugar
- 1 sachet of bourbon vanilla sugar
- 150 g soft butter
- 2 egg yolks
- 1 pinch of salt
- 1 dash of straw rum
- ¾ tbsp milk
- Chocolate coating and sprinkles to decorate as desired

Preparation:

1. Mix the flour, baking powder, sugar, vanilla sugar and salt in a bowl. Add the butter, egg yolks, milk and rum.
2. Knead everything quickly into a smooth dough, wrap in cling film and leave to rest in the fridge for approx. 1 hour.
3. Preheat the oven to 170°C top/bottom heat and line a baking tray with baking paper. Mount the cookie attachment (see ›Assembly‹).
4. Now fill the dough into the mincer in portions and use the pusher to press it through the desired motif of the cookie former.
Tip: If the dough is too crumbly to work with, it has been kneaded for too long. Please add a little more milk.
5. Cut the shaped cookies into the desired length and place on the baking paper.
6. Bake on the middle shelf for 10-15 minutes (depending on the desired degree of browning). If desired, glaze and decorate when cool.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new ones, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact GASTROBACK® Customer Care Center by phone: +49 (0) 41 65/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in PDF.

WARRANTY

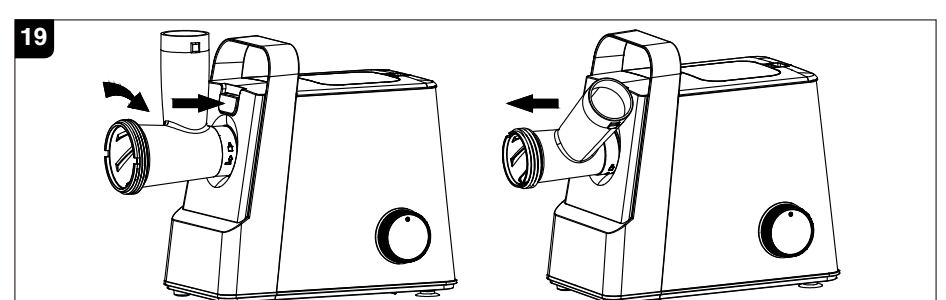
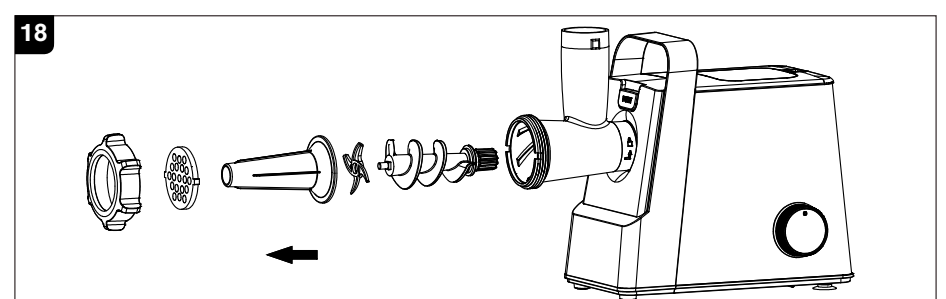
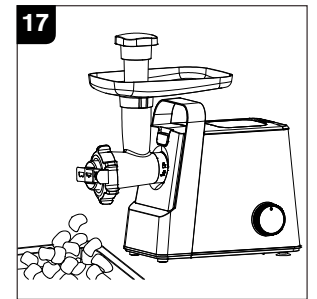
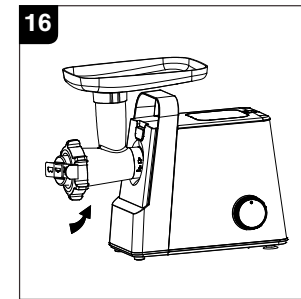
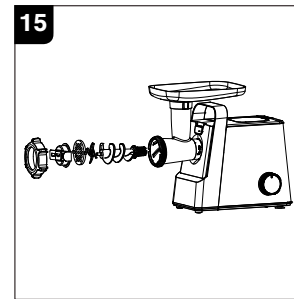
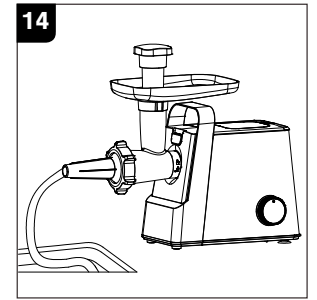
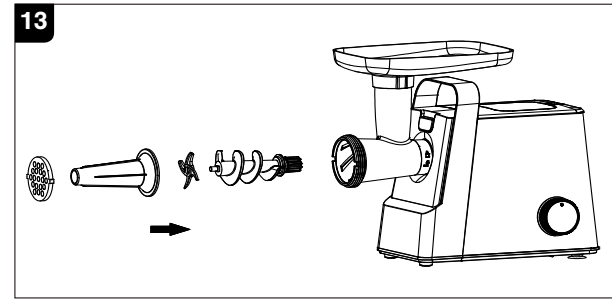
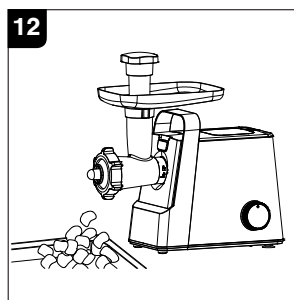
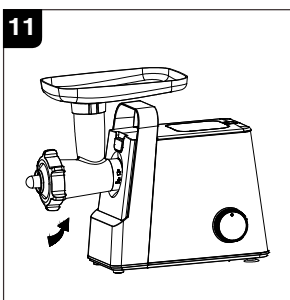
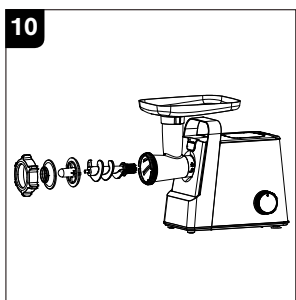
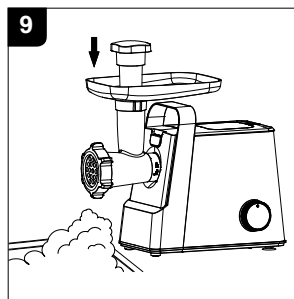
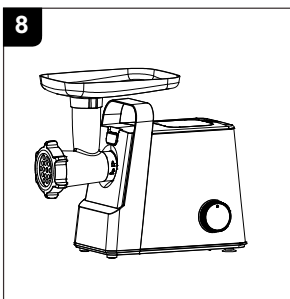
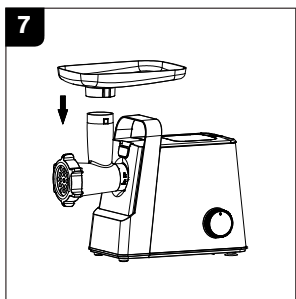
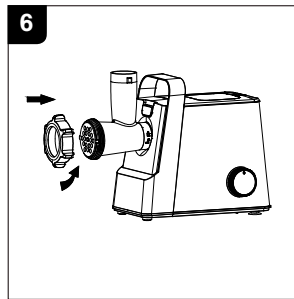
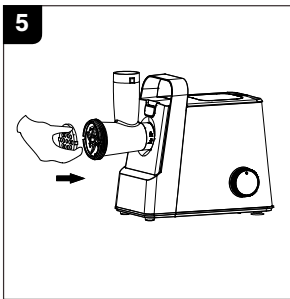
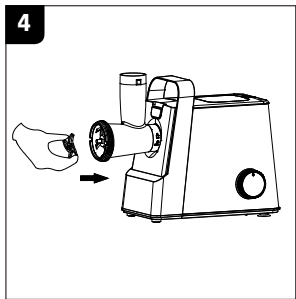
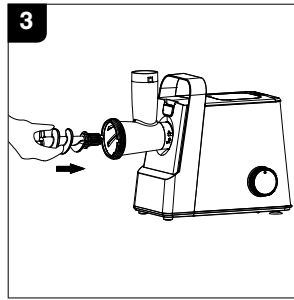
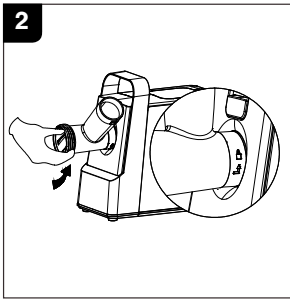
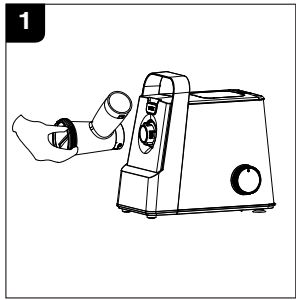
We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

NOTE

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address:
GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.
Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.



220 - 240 V ~	50 - 60 Hz	700 W	IPX0	< 90 dB (A)	
------------------	---------------	-------	------	----------------	--

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Phone +49(0)41 65 / 22 25-0 • Fax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de

20250521



www.gastroback.de



www.gastroback.de/en/