

GASTROBACK®

DESIGN FLEISCHWOLF ADVANCED



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 41409 »Design Fleischwolf Advanced«



**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**

Deutsch

English

Modell- und Zubehöranforderungen vorbehalten!

www.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!

INHALTSVERZEICHNIS

Ihren Design Fleischwolf Advanced kennen lernen	5
Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Mögliche Gefährdung durch bewegliche Bauteile	12
Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität	12
Technische Daten	13
Bedienung	13
Vor der ersten Verwendung	13
Das Gerät zusammensetzen	13
Montage zur Hackherstellung	14
Montage zur Wurstherstellung	15
Mit dem Fleischwolf arbeiten	16
Wurstherstellung	18
Pflege und Reinigung	19
Das Gerät zerlegen	19
Störungen beseitigen	21
Verstopfungen beseitigen	22
Lagerung	23
Entsorgungshinweise	23
Information und Service	23
Gewährleistung/Garantie	24

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**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

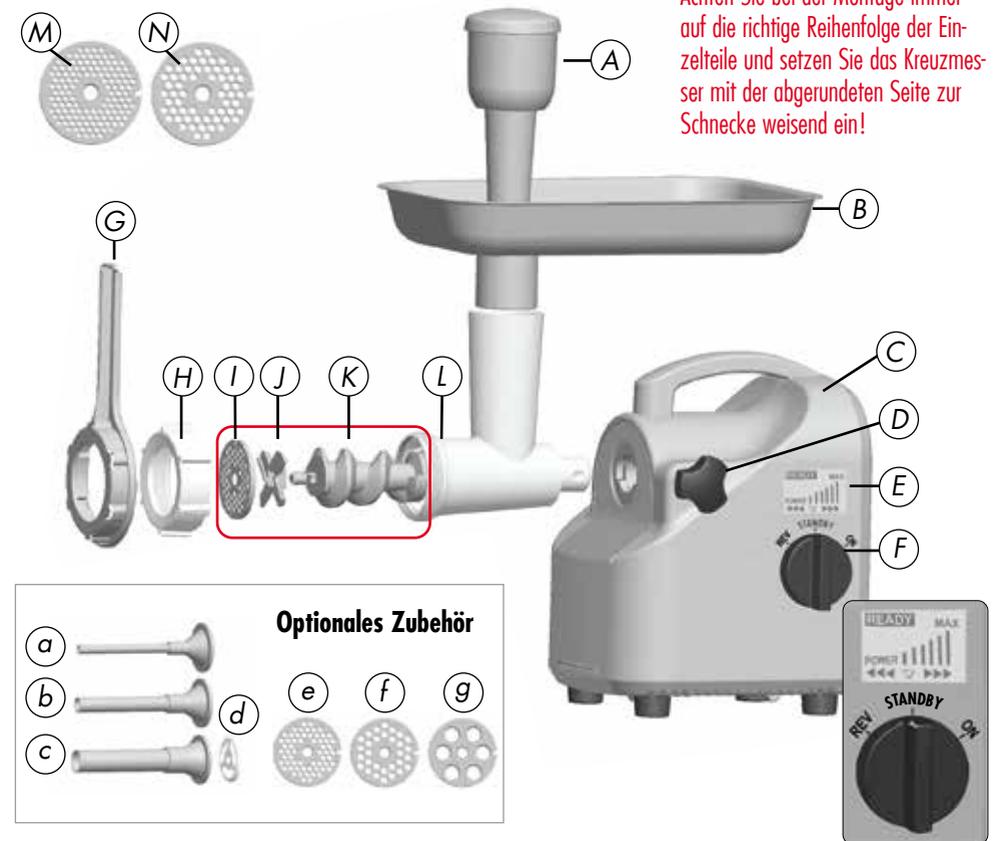
Herzlichen Glückwunsch! Ihr neuer »Design Fleischwolf Advanced« wird Ihnen zahlreiche neue Möglichkeiten für köstliche Gerichte bringen. Auch bei der Zubereitung von vegetarischer Kost kann der Fleischwolf Ihnen in vielerlei Hinsicht nützlich sein. Mühelos zerkleinern und mischen Sie damit die Zutaten für Frikadellen und Gehacktes oder bereiten Ihre eigenen raffinierten Wurstspezialitäten oder Füllungen für Ravioli und Tortellini zu – immer ganz frisch!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Fleischwolfs nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Fleischwolf.

Ihre GASTROBACK GmbH

IHREN »DESIGN FLEISCHWOLF ADVANCED« KENNEN LERNEN!



Achten Sie bei der Montage immer auf die richtige Reihenfolge der Einzelteile und setzen Sie das Kreuzmesser mit der abgerundeten Seite zur Schnecke weisend ein!

Bezeichnung der Teile

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| A) Stopfer | H) Verschlussring |
| B) Einfüllschale | I) Lochscheibe 2 mm |
| C) Motorgehäuse | J) Kreuzmesser |
| D) Verschlusschraube | K) Schnecke |
| E) Display | L) Schneckengehäuse |
| F) Drehschalter | M) Lochscheibe 4,5 mm |
| G) Schraubenschlüssel | N) Lochscheibe 6 mm |

Optionales Zubehör

- | |
|-----------------------------|
| a) Wurstfüll-Vorsatz fein |
| b) Wurstfüll-Vorsatz mittel |
| c) Wurstfüll-Vorsatz grob |
| d) Adapterscheibe |
| e) Lochscheibe 3 mm |
| f) Lochscheibe 8 mm |
| g) Lochscheibe 14 mm |

Hinweis:

Sie können die Lochscheiben zur Aufbewahrung in den Stopfer legen.

READY blinkt für 30 Sekunden im Display und die restlichen Anzeigen leuchten konstant sobald der Stecker eingesteckt ist. Im Anschluß leuchtet nur noch die READY Anzeige konstant.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. **Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck und in der Weise, die in diesen Anleitungen beschrieben werden** (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät und/oder seinen Teilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: ‚Gewährleistung / Garantie.‘). Fragen zum Gerät beantwortet: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250. **Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand NIEMALS unbeaufsichtigt.**



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen und frostfreien Ort auf. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung oder Gefährdung durch Elektrizität führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

Der elektrische Design Fleischwolf Advanced von GASTROBACK® dient zum Zerkleinern von Fleisch (roh oder gegart) und weichem Gemüse. Sie bereiten die Zutaten entsprechend vor und füllen sie dann durch den Füllschacht ein. Die Schnecke drückt die Zutaten gegen das rotierende Kreuzmesser. Messer und Schnecke werden von einem leistungsstarken 350-Watt-Induktionsmotor (max. 1,28 Nm) angetrieben. Durch die vorgelegte Lochscheibe tritt das fertige Produkt automatisch aus. Ein Überlastschutz sorgt dafür, dass der Motor nicht überhitzen kann.

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

- Achten Sie immer darauf, dass der Drehschalter auf STANDBY gestellt ist bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- **Niemals bei eingestecktem Netzstecker Kreuzmesser, Schnecke oder Lochscheiben einsetzen oder entfernen. Sollte der Drehschalter auf ON gestellt sein, würde sich die Antriebswelle in Bewegung setzen und es könnte dadurch zu schweren Verletzungen führen.**
- Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Verwendung mit warmer Spülmittellösung.

Hinweis:

Das Display ist erst erleuchtet und der Drehschalter lässt sich nur bedienen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

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

- Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen, anbauen, das Gerät reinigen oder bewegen.
- Arbeiten Sie langsam und gleichmäßig. Versuchen Sie nicht, die Arbeit durch starkes Drücken zu beschleunigen. Dadurch kann sich die Schnecke festfressen und stecken bleiben.
- Das Gerät besitzt einen Überlastungsschutz. Sollte der Überlastungsschutz angesprungen sein oder während der Arbeit keine Nahrungsmittel mehr austreten obwohl noch Nahrungsmittel im Füllschacht stecken, dann schalten Sie das Gerät am Drehschalter in STANDBY-Position. Warten Sie einige Minuten bevor Sie das Gerät wieder in den Betrieb nehmen.

- Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Wenn Sie harte Gemüsesorten (Beispiel: Zwiebeln, Karotten) zugeben wollen, dann garen Sie diese Zutaten entsprechend vor.
- Niemals bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschacht greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel immer nur mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht.

⚠ ACHTUNG: Achten Sie immer darauf, dass die abgerundete Seite des Kreuzmessers beim Einsetzen zur Schnecke weist. Ist das Kreuzmesser falsch montiert kann es zu einem Schaden am Motor kommen.

⚠ ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät niemals länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb bei maximaler Leistung arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Bei normaler Beladung ist ein Dauerbetrieb von 30 Minuten möglich.

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. Versuchen Sie niemals, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen.
- Lassen Sie besonders kleine Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich ist.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Für Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, ziehen Sie bitte den folgenden Abschnitt „Reinigung“ in der Bedienungsanleitung zu Rate.
- Für Anweisungen zur Verwendung von Zubehörteilen, Betriebszeiten und Geschwindigkeitseinstellungen, ziehen Sie die folgenden Abschnitte zu Rate.
- 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.
- Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Niemals die Luftschlitze an der Unterseite des Geräts verstellen oder verschließen. Stellen Sie das Gerät niemals auf Haushaltstücher oder unebene Arbeitsflächen, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt.
- Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- Niemals Motorgehäuse, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen oder unter das Gerät laufen lassen. Wenn Flüssigkeiten (Beispiel: Fleischsaft) auf das Motorgehäuse gelaufen sind, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse, wie im Abschnitt »Pflege und Reinigung« beschrieben.

- Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Motorgehäuse befinden oder in das Motorgehäuse eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.
- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.** Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, einzelne Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Fassen Sie immer auf beiden Seiten unter das Motorgehäuse, um das Gerät zu bewegen oder zu transportieren.
- Lassen Sie den Motor des Geräts nicht unnötig laufen. Drehen Sie den Drehschalter immer in die STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten, sobald die Zutaten verarbeitet sind. Der Motor läuft nach dem Ausschalten bis zu 6 Sekunden nach. Warten Sie nach dem Ausschalten immer, bis der Motor steht bevor Sie Bauteile abnehmen, das Gerät wieder einschalten oder andere Arbeiten am Gerät durchführen.
- Niemals das Gerät oder Teile des Geräts mit scharfen Reinigern (Desinfektionsmittel, Lösemittel), Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Niemals das Motorgehäuse oder das Zubehör in der Spülmaschine reinigen. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf den Bauteilen des Geräts eintrocknen.
- Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.
- Wenden Sie beim Zusammenbau der Teile keine Gewalt an! Alle Bauteile müssen sich leicht und ohne großen Kraftaufwand zusammensetzen lassen. Andernfalls sind die Teile nicht richtig zusammengesetzt oder beschädigt. Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn es richtig und vollständig nach der Anleitung ›Das Gerät zusammensetzen‹ zusammengesetzt ist.

- Niemals Kreuzmesser und Lochscheibe zusammen mit dem Wurstfüll-Vorsatz und der Adapterscheibe verwenden. Setzen Sie immer nur einen dieser Zubehörvorsätze am Gerät ein.
- Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät aus dem laufenden Betrieb auszuschalten, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- Sollte sich das Schneckengehäuse am Motorgehäuse und/oder die Verschlusschraube am Schneckengehäuse während der Arbeit lösen oder lockern, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Arbeiten Sie nach der Anleitung ›Störungen beseitigen‹, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Harte Gemüsesorten sollten Sie eventuell vor der Verarbeitung vorgaren. Wenn der Fleischwolf verstopft ist und/oder der Motor stecken bleibt, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Beseitigen Sie das Problem nach der Anleitung ›Störungen beseitigen‹, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

⚠ ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät niemals länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb bei maximaler Leistung arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Nach spätestens 15 Minuten lassen Sie den Motor für mehrere Minuten abkühlen, bevor Sie mit dem Betrieb fortfahren. Bei normaler Beladung ist ein Dauerbetrieb von 30 Minuten möglich.



MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH BEWEGLICHE BAUTEILE

- Niemals mit den Händen in den Füllschacht greifen oder Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher oder andere Fremdkörper (Kochbesteck) in den Füllschacht des Geräts oder in die Löcher der Lochscheiben stecken oder halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Vergewissern Sie sich immer, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Knochen, Stiele von Gemüse, Kochbesteck) im Füllschacht stecken, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten im Füllschacht nach unten zu schieben. Drücken Sie dabei nicht zu stark nach unten, um den Fleischwolf nicht zu verstopfen.
- Die Messer am Kreuzmesser sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie mit dem Kreuzmesser hantieren.
- Halten Sie niemals Ihr Gesicht über den Füllschacht, wenn der Motor läuft. Sollten Sie beim Vorbereiten der Zutaten Reste von Knochen oder anderen harten Bestandteilen (Stiele, Kerne) übersehen haben, könnten Splitter herausspringen.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – ELEKTRIZITÄT

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Schließen Sie das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln oder Tischsteckdosen an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 41409 Design Fleischwolf Advanced
Stromversorgung:	220 - 240V ~, 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme:	350 Watt; 1,3 Nm
Länge des Netzkabels:	ca. 140 cm
Gewicht:	ca. 8 kg
Abmessungen:	ca. 325 x 223 x 362 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Prüfzeichen:	

BEDIENUNG

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

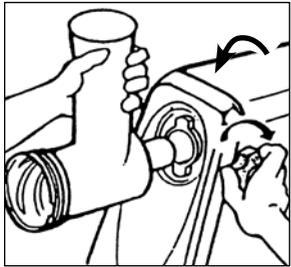
DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

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

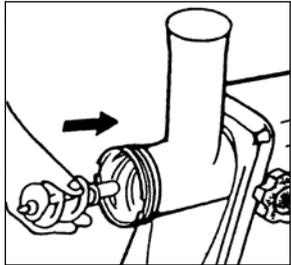
WICHTIG: Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist, bevor Sie das Gerät zerlegen oder zusammensetzen.

Stellen Sie das Motorgehäuse auf einem geeigneten Arbeitsplatz auf.

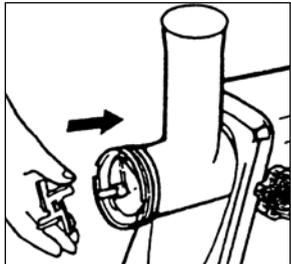
MONTAGE ZUR HACKHERSTELLUNG



1. Lösen Sie die Klemmschraube rechts am Motorgehäuse einige Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn bis Sie das Schneckengehäuse mit dem schmalen Ende bis zum Anschlag in die Öffnung des Motorgehäuses stecken können. Der Füllschacht muss dabei nach oben zeigen. Wenn das Schneckengehäuse korrekt eingesetzt ist schließt das Schneckengehäuse mit dem Motorgehäuse ab. Das dünnere Ende des Schneckengehäuses ist nicht mehr zu sehen. Drehen Sie danach die Klemmschraube im Uhrzeigersinn mit der rechten Hand fest. Wenden Sie dabei keine Gewalt an, um das Gewinde nicht zu überdrehen.



2. Stecken Sie die Schnecke mit dem längeren, schmalen Ende in die Auslassöffnung des Schneckengehäuses. Drehen Sie die Schnecke dabei eventuell etwas. Die Schnecke muss ganz im Inneren des Gehäuses liegen. Nur der dünne Metallstift in der Mitte der Schnecke ragt ca. 9 mm aus dem Schneckengehäuse heraus.

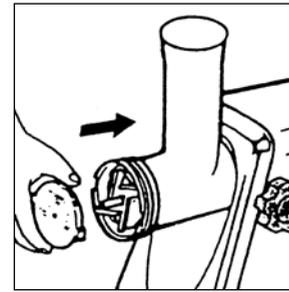


3. Setzen Sie das gewünschte Zubehör (hier: Kreuzmesser und Lochscheibe) ein. Stecken Sie das Kreuzmesser mit der abgerundeten Seite zur Schnecke auf die Achse der Schnecke, so dass die viereckige Öffnung in der Mitte des Kreuzmessers über den Vierkant auf der Achse der Schnecke gleitet.

⚠ ACHTUNG: Achten Sie immer darauf, dass die abgerundete Seite des Kreuzmessers beim Einsetzen zur Schnecke weist. Ist das Kreuzmesser falsch montiert kann es zu einem Schaden am Motor kommen.

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

⚠ ACHTUNG: Niemals Kreuzmesser und Lochscheibe zusammen mit den Wurstfüll-Vorsätzen und der Adapterscheibe verwenden. Die Arbeit mit den Wurstfüll-Vorsätzen wird unter ›Montage zur Wurstherstellung‹ beschrieben.

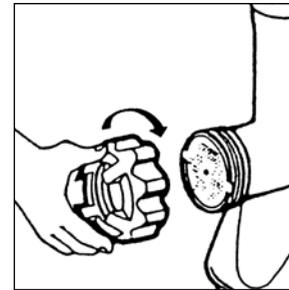


4. Legen Sie anschließend die gewünschte Lochscheibe vor dem Kreuzmesser ein. Drehen Sie die Lochscheibe dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungszapfen im Schneckengehäuse gleitet.

WICHTIG: Wenn die Bauteile deutlich über den Rand des Schneckengehäuses herausragen, dann haben Sie vermutlich die Schnecke nicht weit genug eingesteckt. Fassen Sie die Achse der Schnecke und rütteln und drehen Sie die Schnecke etwas, bis sie sich nach innen schieben lässt.

Wenden Sie keine Gewalt an!

Wenn alles korrekt zusammengesetzt ist ragt die Lochscheibe ca. 2 mm aus dem Schneckengehäuse heraus und der Stift der Schnecke ragt ca. 5 mm aus der Lochscheibe heraus.



5. Schrauben Sie den Verschlussring vorn am Schneckengehäuse im Uhrzeigersinn an und ziehen Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn mit der Hand fest.

⚠ ACHTUNG: Achten Sie darauf, den Verschlussring nicht zu verkanten. Andernfalls könnte das Gewinde beschädigt werden. Ziehen Sie den Verschlussring nicht zu fest. Dies könnte zu einem Schaden am Motor führen. Wenn sich der Verschlussring nur schwer aufschrauben lässt, nehmen Sie den mitgelieferten Schraubenschlüssel zur Hilfe und fetten Sie das Gewinde vor der nächsten Montage mit etwas Speiseöl.

6. Setzen Sie die Einfüllschale oben auf den Füllschacht und den Stopfer in die Öffnung der Einfüllschale. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

MONTAGE ZUR WURSTHERSTELLUNG

1. Montieren Sie das Schneckengehäuse und die Schnecke, wie in der Anleitung ›Montage zur Hackherstellung‹ Schritt 1 und 2 beschrieben.

2. Nehmen Sie jetzt die Adapterscheibe und setzen Sie sie auf den Stift der Schnecke. Die abgerundete Seite sollte beim Aufsetzen von der Schnecke weg weisen. Drehen Sie die Adapterscheibe dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungszapfen im Schneckengehäuse gleitet.

WICHTIG: Wenn die Bauteile deutlich über den Rand des Schneckengehäuses herausragen, dann haben Sie vermutlich die Schnecke nicht weit genug eingesteckt. Fassen Sie die Achse der Schnecke und rütteln und drehen Sie die Schnecke etwas, bis sie sich nach innen schieben lässt. Wenden Sie keine Gewalt an! Wenn alles korrekt zusammengesetzt ist, schließt die Adapterscheibe bündig mit dem Schneckengehäuse ab und der Stift der Schnecke ragt ca. 5 mm aus der Adapterscheibe heraus.



3. Setzen Sie jetzt den gewünschten Wurstfüll-Vorsatz auf das Schneckengehäuse und setzen Sie den Verschlussring darüber. Schrauben Sie den Verschlussring vorn am Schneckengehäuse an und ziehen Sie den Verschlussring im Uhrzeigersinn mit der Hand fest.

⚠ ACHTUNG: Achten Sie darauf, den Verschlussring nicht zu verkanten. Andernfalls könnte das Gewinde beschädigt werden. Wenn sich der Verschlussring nur schwer aufschrauben lässt, nehmen Sie den mitgelieferten Schraubenschlüssel zur Hilfe und fetten Sie das Gewinde vor der nächsten Montage mit etwas Speiseöl.

4. Setzen Sie die Einfüllschale oben auf den Füllschacht und den Stopfer in die Öffnung der Einfüllschale.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

MIT DEM FLEISCHWOLF ARBEITEN

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

⚠ WARNUNG: Sollten während der Arbeit Flüssigkeiten unter oder über das Motorgehäuse laufen, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse (siehe ›Pflege und Reinigung‹).

Tipp:

Wenn Sie Hackfleisch für spezielle Rezepte herstellen wollen, dann können Sie die Zutaten (Beispiel: vorgedünstete Zwiebeln, Gewürze) eventuell bereits vor der Verarbeitung zu den Fleischstücken zugeben. Dadurch werden alle Zutaten gut miteinander vermengt. Benutzen Sie zur Herstellung von Tatar die mittlere Lochscheibe und geben Sie das Fleisch zweimal durch den Fleischwolf.

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

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

1. Entfernen Sie alle ungenießbaren und harten Bestandteile (Knochen, Schalen, Stiele) von den Zutaten und schneiden Sie die Nahrungsmittel in nicht zu große Stücke, die ohne Gewaltanwendung durch den Füllschacht passen. Schneiden Sie das Fleisch am besten in 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen

⚠ ACHTUNG: Verwenden Sie niemals gefrorenes Fleisch.

2. Setzen Sie das Gerät zusammen, wie unter ›Das Gerät zusammensetzen‹ beschrieben und stellen Sie ein geeignetes Auffanggefäß (Schale oder Teller) vor die Auslassöffnung des Schneckengehäuses.

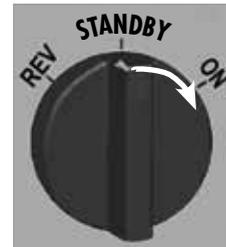
⚠ WARNUNG: Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät korrekt zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose für 220/230 V.

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



4. Das Display erleuchtet und Sie sehen auf dem Display zunächst für 30 Sekunden die Anzeige ›Ready‹ blinken sowie die Anzeige ›Power‹, ›Max‹, 6 unterschiedliche hohe Balken, 3 Pfeile nach links weisend, ein rotations Symbol sowie 3 Pfeile nach rechts weisend. Nach 30 Sekunden zeigt das Display nur noch die Anzeige ›Ready‹.



5. Drehen Sie den Drehschalter in ON-Position, um das Gerät einzuschalten und füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in die Einfüllschale. Beim Drehen des Drehschalters in ON-Position leuchtet die ›Power‹ Anzeige, ein kleiner Balken und das rotations Symbol (es dreht sich gegen den Uhrzeigersinn). Die drei nach rechts weisenden Pfeile blinken.
6. Schieben Sie die Zutaten mit dem Stopfer langsam im Füllschacht nach unten. Üben Sie dabei nicht zu viel Druck aus.

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

Sollten während der Arbeit keine Nahrungsmittel mehr austreten obwohl noch Nahrungsmittel im Füllschacht stecken, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position und arbeiten Sie nach den Hinweisen ›Störungen beseitigen‹.

WICHTIG: Lassen Sie das Gerät niemals länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb bei maximaler Leistung arbeiten, um eine Überhitzung zu vermeiden. Nach 15 Minuten lassen Sie den Motor für mehrere Minuten abkühlen, bevor Sie mit dem Betrieb fortfahren. Bei normaler Beladung ist ein Dauerbetrieb von 30 Minuten möglich. Sollte der Motor überlastet sein schaltet sich der Motor in diesem Fall automatisch aus. Lassen Sie den Motor mehrere Minuten abkühlen bevor Sie weiterarbeiten.

7. Sobald Sie Ihre Nahrungsmittel vollständig verarbeitet haben, drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten (im Display erleuchtet nur die ›Ready‹ Anzeige). Sobald der Motor steht (nach ca. 6 Sekunden), ziehen Sie den Netzstecker.
8. Nach der Arbeit: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät eintrocknen. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Anleitung ›Pflege und Reinigung‹.

WURSTHERSTELLUNG

1. Verarbeiten Sie das Fleisch wie unter ›Mit dem Fleischwolf arbeiten‹ beschrieben. Würzen sie das fertige Hack.
2. Montieren Sie den Wurstfüll-Vorsatz wie unter ›Montage zur Wurstherstellung‹ beschrieben.
3. Weichen Sie die Wursthülle ca. 10 Minuten in lauwarmen Wasser ein. Schieben Sie die feuchte Wursthülle im Anschluss über den Wurstfüll-Vorsatz.
4. Geben Sie das gewürzte Hackfleisch erneut in die Einfüllschale und schalten Sie das Gerät durch Drehen des Drehschalters in ON-Position ein.

Tipp:

Sollte die Wursthülle am Wurstfüll-Vorsatz kleben bleiben, dann feuchten Sie die Wursthülle mit Wasser an.

5. Sobald Sie Ihre Nahrungsmittel vollständig verarbeitet haben, drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Sobald der Motor steht, ziehen Sie den Netzstecker.
6. Nach der Arbeit: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät eintrocknen. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Anleitung ›Pflege und Reinigung‹.

PFLEGE UND REINIGUNG

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

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

DAS GERÄT ZERLEGEN

⚠️ WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist und ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen oder bewegen.

1. Schalten Sie das Gerät aus (Drehschalter in STANDBY-Position stellen; siehe Abb. A), warten Sie, bis der Motor steht und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht und die Einfüllschale vom Gerät.



3. Lösen Sie die Klemmschraube rechts am Motorgehäuse einige Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn bis sich das Schneckengehäuse ohne Widerstand aus dem Motorgehäuse herausziehen lässt.
4. Lockern Sie den Verschlussring am Schneckengehäuse (Abb. C). Drehen Sie den Verschlussring dazu ein Stück gegen den Uhrzeigersinn. Benutzen Sie ggf. den mitgelieferten Schraubenschlüssel zum Lösen des Verschlussrings.
5. Schrauben Sie den Verschlussring vom Schneckengehäuse ab und nehmen Sie die inneren Bauteile aus dem Schneckengehäuse heraus: Die Schnecke mit dem Kreuzmesser und der Lochscheibe oder den Wurstfüll-Vorsatz und die Adapterscheibe.

Tipp:

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

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

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

Arbeiten Sie bei der Reinigung in folgenden Schritten

⚠ **ACHTUNG:** Niemals das Motorgehäuse oder das Zubehör in der Spülmaschine reinigen oder mit scharfen Reinigern, harten Scheuerhilfen oder harten, scharfkantigen Gegenständen reinigen. Scheuermittel und Scheuerhilfen zerkratzen die Oberflächen; scharfe Reiniger und Spülmaschinenreiniger führen zu Korrosion und Verfärbungen.

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

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

⚠ **WARNUNG:** Niemals Motorgehäuse, Netzkabel oder Netzstecker in Flüssigkeiten eintauchen oder mit Flüssigkeiten übergießen. Niemals Flüssigkeiten in die Luftschlitze unter dem Motorgehäuse laufen lassen. Stochern Sie niemals mit irgendwelchen harten oder scharfkantigen Gegenständen in den Öffnungen des Motorgehäuses!

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

STÖRUNGEN BESEITIGEN

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

Störung	Ursache/Beseitigung
Das Produkt ist nicht fein genug	Verwenden Sie eine feinere Lochscheibe und/oder verarbeiten Sie die Zutaten mehrmals.
Es befinden sich noch Zutaten im Füllschacht, aber aus der Austrittsöffnung kommt nichts heraus.	Der Fleischwolf ist verstopft. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung ›Verstopfungen beseitigen‹.
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen.	Eventuell hat der Überlastschutz den Motor abgeschaltet. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung ›Verstopfungen beseitigen‹.
Auch nach dem Ausleeren des Schneckengehäuses lässt sich das Gerät nicht wieder in Gang setzen.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Netzstecker eingesteckt? • Eventuell ist ein Knochensplitter oder ähnliches im Kreuzmesser verkeilt. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. • Zerlegen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig; siehe ›Pflege und Reinigung‹. • Wenn das Problem danach nicht beseitigt ist, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.
Der Fleischwolf verstopft wiederholt während der Arbeit.	<ul style="list-style-type: none"> • Eventuell arbeiten Sie zu schnell. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer nur leicht im Füllschacht nach unten. • Wenn Sie sehr feste Zutaten verarbeiten und ein sehr feines Produkt wünschen, dann sollten Sie zuerst mit der groben Lochscheibe arbeiten und das Produkt danach noch einmal mit einer feinen Lochscheibe verarbeiten.
Das Schneckengehäuse wackelt während der Arbeit im Motorgehäuse.	Das Schneckengehäuse ist nicht richtig montiert und eingerastet. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten und montieren Sie das Schneckengehäuse wie unter ›Montage zur Hackherstellung‹ beschrieben.
Das Produkt tritt an der Seite des Verschlussrings aus.	Der Verschlussring ist nicht fest genug aufgeschraubt. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Schrauben Sie den Verschlussring mit der Hand fest. Überdrehen Sie dabei nicht das Gewinde. Wenn Sie das Problem so nicht beseitigen können, dann zerlegen und reinigen Sie das Schneckengehäuse.

VERSTOPFUNGEN BESEITIGEN

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

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

1. Drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position, um das Gerät auszuschalten, und nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht.
2. Wenn der Motor durch die Verstopfung stehen geblieben ist, dann schalten Sie das Gerät aus und warten einige Minuten damit sich der Motor abkühlen kann.
3. Drehen Sie den Drehschalter in Reverse-Position und lassen Sie das Gerät einige Sekunden im Reverse-Modus laufen. Die Schnecke dreht sich jetzt rückwärts und lockert so die Verstopfung. Das Gerät läuft nur so lange im Reverse Modus bis Sie den Schalter wieder loslassen.

⚠ ACHTUNG: Sollte der Motor im Rückwärtsgang nicht sofort laufen, dann drehen Sie den Drehschalter in STANDBY-Position und ziehen Sie den Netzstecker. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie unter ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.

Hinweis:

Schalten Sie nicht umgehend von der ON-Position in die Reverse-Position sondern warten Sie einige Sekunden (ca. 6), bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.

4. Nachdem der Motor im Rückwärtsgang gelaufen ist, schalten Sie das Gerät zunächst aus und dann drehen Sie nach einigen Sekunden den Drehschalter wieder in ON-Position. Wenn das Gerät dann nicht normal arbeitet und das Problem erneut auftritt, dann schalten Sie das Gerät aus in dem Sie den Drehschalter in STANDBY-Position drehen, ziehen Sie den Netzstecker und zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie unter ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.

LAGERUNG

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

Setzen Sie das Gerät vollständig zusammen (›Das Gerät zusammensetzen‹). Dadurch sind die einzelnen Bauteile im Inneren des Schneckengehäuses geschützt und können nicht verloren gehen.

Hinweis:

Sie können die Lochscheiben zur Aufbewahrung in den Stoper legen (siehe Abb.).



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 der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens 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:

GASTROBACK® Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

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.

GASTROBACK®

DESIGN MINCER ADVANCED



OPERATING INSTRUCTIONS

Item No. 41409 »Design Mincer Advanced«



READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS
FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!

Deutsch

English

Model and attachments are subject to change!

www.gastroback.de



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.

TABLE OF CONTENTS

Knowing Your Design Mincer Advanced	29
Important Safeguards	30
General Safety Instructions	30
Movable and sharp-edged parts – risk of injury	35
Important safeguards for all electrical appliances	36
Technical Specifications	37
Operating	37
Before first use	37
Assembling the appliance	37
Assembling for mincing	38
Assembling for making sausages	40
Operating – mincing meat	40
Making sausages	42
Care and Cleaning	42
Disassembling the appliance	43
Trouble shooting guide	44
Clear a blocking	45
Storage	45
Notes for Disposal	46
Information and Service	46
Warranty	47

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**

Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

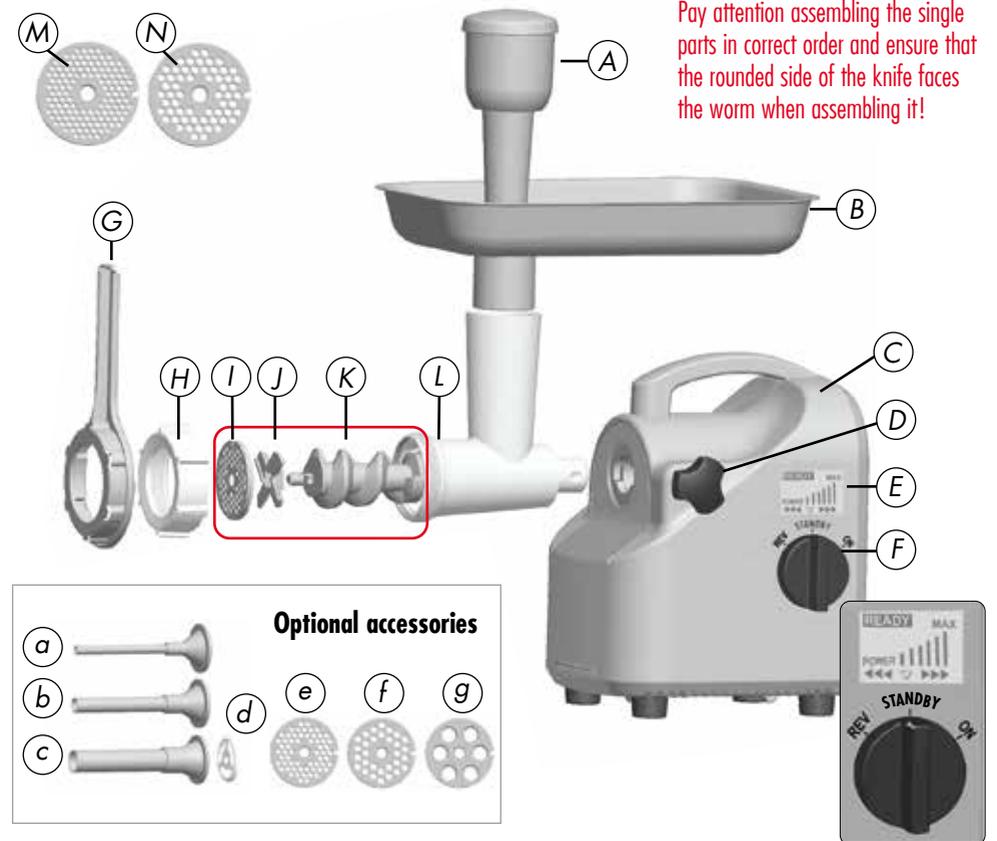
Congratulations! A variety of new possibilities for delicious meals comes with your new mincer; even for vegetarian dishes. Effortless you mince and mix the ingredients for meat balls, vegetable burgers and minced meat. With great refinement you can prepare your own sausage specialities, or fillings for ravioli or tortellini – always really fresh!

These instructions for use will inform you about the various functions and features which makes it easy to take pleasure in your new mincer.

We hope that you will enjoy your new mincer.

Your GASTROBACK GmbH

KNOWING YOUR »DESIGN MINCER ADVANCED«



Pay attention assembling the single parts in correct order and ensure that the rounded side of the knife faces the worm when assembling it!

Parts:

- | | |
|-------------------|-------------------------|
| A) Pusher | H) Closing ring |
| B) Feed pan | I) Grinding disc 2 mm |
| C) Motor housing | J) Crossed-blade knife |
| D) Screw plug | K) Worm |
| E) Display | L) Worm housing |
| F) Control switch | M) Grinding disc 4,5 mm |
| G) Spanner | N) Grinding disc 6 mm |

Optional accessories

- | |
|--------------------------------------|
| a) Small sausage filling attachment |
| b) Medium sausage filling attachment |
| c) Large sausage filling attachment |
| d) Adapter disc |
| e) Grinding disc 3 mm |
| f) Grinding disc 8 mm |
| g) Grinding disc 14 mm |

Note:

You can store the grinding discs inside the pusher.

READY is blinking for 30 seconds on the display and the other indications are illuminated as soon as the plug is connected to the power outlet. After 30 seconds only READY is illuminated constantly.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save for further reference. **Do not** attempt to use this appliance in any other way and for any other purpose, than described in these instructions (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties. Any operation, repair and technical maintenance of the appliance, line cord or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty'). Please contact your vendor. **Never leave the appliance unattended when in operational mode.**



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. **Do not** operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean. Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer to avoid injuries and damage due to overheating, fire, and/or electric shock.

The mincer is used for mincing meat (uncooked or cooked) and soft vegetables. Please prepare the ingredients before filling them into the feed chute. Using the pusher you press the food slowly into the worm which pushes it against the spinning crossed-blade knife.

The knife and the worm are driven by a 350 watt induction motor (max. 1,28 Nm). The finished mince discharges through the grinding disc. The appliance has an overload protection which prevents the motor from overheating.

The appliance is maintenance-free, very unsusceptible and easy to use. All parts that come into direct contact with food are easily to remove and easy to clean. No extra tools are necessary for assembling or disassembling the appliance.

⚠ ATTENTION: Always ensure that the appliance is turned off (the control switch should be in STANDBY position) before connecting the plug to the power outlet.

- **Never assemble or disassemble crossed-blade knife, worm or grinding disc when the plug is connected to the power outlet to avoid personal injury.**

- Before first use rinse all the parts of the appliance with water that come into contact with food and clean them with dishwashing detergent.

Note:

The display is illuminated only when the plug is connected to the power outlet.
The appliance will turn on only when the plug is connected to the power outlet.

⚠ ATTENTION: To avoid damage, do not use any abrasive cleaners, corrosive chemicals (i.e. disinfectants, bleach) or cleaning pads for operation or cleaning. Never clean or operate the appliance or parts of the appliance with abrasive or hard sharp-edged items. **Never put the motor housing or the accessories in the dishwasher for cleaning! This will cause discolouration and corrosion and damage the motor.**

- To avoid personal injury always turn the appliance off by turning the control switch to STANDBY, wait for the motor to stop completely and pull the plug before assembling or disassembling, cleaning or moving the appliance.
- While proceeding do not push the pusher too hard down to avoid blocking the motor. Only use the provided pusher to guide food through the feed chute.
- The mincer cannot mince hard or stingily ingredients (for example: bones, nuts, ginger). If you use hard ingredients like onions or carrots, you have to steam them before adding them to the meat otherwise they can block the motor.
- The mincer has an overload protection. When the overload protection automatically turns the appliance off or when the appliance continues to function but no meat comes out of the cutting plate due to jamming of bones or other material, turn the appliance off and wait a few minutes to allow the motor to cool down.
- Never put fingers, wooden spoons or other foreign objects (such as hair, clothing, brushes, cloths) into the feed chute or the holes of the grinding disc when the appliance is plugged into the power point. Always ensure that there are no foreign objects (such as bones, stems of vegetables or wooden spoons) in the feed chute before turning on the appliance. Only use the provided pusher to push food through the feed chute. Never hold your face or other body parts over the feed chute when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed chute.

⚠ ATTENTION: Ensure the rounded side of the knife faces the worm when assembling it. Otherwise it can cause damage to the motor.

⚠ ATTENTION: Do not let the motor run permanently for longer than 15 minutes on maximum power to avoid overheating. After 15 minutes turn off the appliance and let the motor cool down for several minutes before continuing operation. With normal load the permanent running time is 30 minutes.

- Only use the appliance indoors. Do not use the appliance in moving vehicles or boats. Do not use the appliance outdoors. Only use parts, spare parts and supplies which are provided and recommended by the manufacturer. Damaged or improper parts may break in use, damage the appliance or cause risk of overheating, fire, electricity or personal injury. Never try to take the appliance to pieces or open it.
- Store the appliance and units out of reach of children. Never leave children unsupervised when the appliance or parts of the appliance are in reach.
- Children shall not play with appliance
- 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.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food or oil, thanks to refer to the below paragraph „cleaning“ in manual.
- Regarding the instructions for the use of accessories, operation times and speed settings, refer to the below paragraphs.
- 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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- Store the appliance and its parts in a dry, clean area out of reach of children.
- The work space has to be easily accessible, solid, even, dry and of sufficient size. The mincer should only be set up on a firm level work surface. Never place the appliance close to the edge of the working area. Ensure that the power supply cable does not hang down from the work surface as it could be easily pulled, particularly by small children, thereby causing serious accidents.
- Never immerse the motor housing in water! Short-circuit danger! Do not put any cloth or napkins underneath the appliance to avoid endangering by fire and electric shocks.
- Never cover the air box underneath the appliance. Never place the appliance on paper towels or uneven working areas. The air has to be able to circulate.
- Never place the appliance close to a strong heat source or a hot surface (for example: heater, stove or grill).
- Ensure that the switch and power cord do not come into contact with water! Should this inadvertently happen, all parts must be completely dry before the appliance is used again.
- Never let water or other liquids run into the motor housing. Do not use the appliance in moist and wet areas.
- Never clean the power cord or the appliance in the dishwasher, pour liquids over the appliance or douse or dip it in water or other liquids. In case that water or other liquids ran into the appliance while operating turn off the appliance immediately, pull the plug and dry the appliance with a clean cloth (›Care and cleaning‹).
- Never leave the appliance unattended when the plug is connected to the power outlet. Always disconnect the power cord from the mains before assembling, dismantling and cleaning the appliance or before exchanging the grinding discs. Always uncoil the power cord completely before installing the appliance.
- When pulling the plug always catch hold of the enclosure of the plug. Always grab hold on both sides underneath the appliance when moving it or use the handle.

- Do not let the motor run longer than necessary to prevent overheating. After turning off the appliance the motor needs about 6 sec. to stop moving. Wait for the motor to stop completely and press the power button before disassembling the appliance or continuing operation.
- Clean the appliance straight after use and rinse off leftover food. Remove such dirt immediately and operate according to the instructions ›Care and cleaning‹ before storing the appliance. Do not let food desiccate on the appliance.
- To avoid damage, do not use any abrasive cleaners, corrosive chemicals (i.e. disinfectants, bleach) or cleaning pads for operation or cleaning. Never clean or operate the appliance or parts of the appliance with abrasive or hard sharp-edged items. **Never put the motor housing or the accessories into the dishwasher for cleaning! This will cause discolouration and corrosion and damage the motor.**
- Do not use the appliance if it is damaged or parts of the appliance are damaged. Do not use the appliance if it does not function properly or if it was excessively loaded. The appliance is likely to be damaged if the appliance or parts of the appliance show cracks, exorbitant wearing down, alterations or leaks. It is also likely to be damaged if the drive wheel of the motor housing moves slowly. Take the appliance for technical maintenance and repair to an authorised service center.
- Never use force assembling or disassembling the appliance. The single parts should be put together easily. Only operate the mincer after it has been carefully assembled following the instructions ›Assembling the appliance‹.
- Never use the crossed-blade knife and grinding disc in combination with the sausage filling attachment and adaptor disc. Only use either the crossed-blade knife with the grinding disc or the attachment.
- Always turn the appliance off (by turning the control switch to STANDBY), wait for the motor to stop moving before pulling the plug or disassembling the mincer.
- For the case that the worm housing or the closing ring loosen while operating turn off the appliance immediately (by turning the control switch to STANDBY) and pull the plug. Operate according to the instructions ›Trouble shooting‹ before turning the appliance on again.

- The mincer must only be used to process meat and vegetables. Do not mince hard parts such as bones. Do not mince hard-fibre foods such as ginger, etc. The mincer cannot mince hard or stingily ingredients (for example: bones, nuts, ginger). If you use hard ingredients like onions or carrots, you have to steam them before adding them to the meat otherwise they can block the motor. If the motor or if the worm is blocked turn off the mincer (by turning the control switch to STANDBY) and wait for approx. 6 seconds to be certain that the motor is no longer running. Work according to the instructions ›Trouble shooting‹ before continuing operation.

⚠ ATTENTION: Do not let the motor run permanently for longer than 15 minutes on maximum power to avoid overheating. After 15 minutes turn off the appliance and let the motor cool down for several minutes before continuing operation. With normal load the permanent running time is 30 minutes.



MOVABLE AND SHARP-EDGED PARTS – RISK OF INJURY

- Never put fingers, wooden spoons or other foreign objects (such as hair, clothing, brushes, cloths) into the feed chute or the holes of the grinding disc when the appliance is plugged into the power point. Always ensure that there are no foreign objects (such as bones, stems of vegetables or wooden spoons) in the feed chute before turning on the appliance. Only use the provided pusher to push food through the feed chute. While proceeding do not push the pusher too hard down to avoid blocking the motor.
- Take care handling the crossed-blade knife because it is very sharp.
- Never hold your face or other body parts over the feed chute when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed chute.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Always unwind the power cord completely before installing the appliance.
- Place the appliance close to a power outlet and connect it directly without using any extension cords to avoid additional risks of injury through fire or voltage.
- Only install the appliance in proper form secure grounding receptacle with adequate electric power supply (alternating current; 220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz) and ground fault circuit interrupter. You should also install a fuse with a release current of maximum 30mA. If necessary ask your electrician for help.
- Never pull, rip, bend, clamp, squish or knot the power cord. Pay attention to the power cord not hanging of the table. Attend to nobody getting caught in loops of the power cord or pulling the appliance of the work space. When pulling the plug always catch hold of the enclosure of the plug.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art. No. 41409 Design Mincer Advanced
Power supply:	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz
Power consumption:	350 W, 1,3 Nm
Length of power cord:	approx. 140 cm
Weight:	approx. 8 kg
Dimensions (width x depth x height):	approx. 325 x 223 x 362 mm
Certification:	

OPERATING

BEFORE FIRST USE

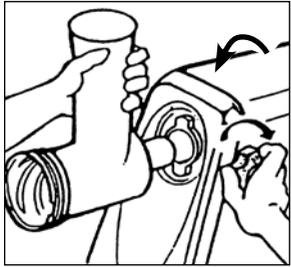
Rinse all the parts of the appliance with water that come into contact with food and clean them with dishwashing detergent. Operate according to the instructions ›Care and cleaning‹.

ASSEMBLING THE APPLIANCE

⚠ WARNING: The work space has to be easily accessible, solid, even, dry and of sufficient size. The mincer should only be set up on a firm level work surface. Never place the appliance close to the edge of the working area. Ensure that the power supply cable does not hang down from the work surface as it could be easily pulled, particularly by small children, thereby causing serious accidents. DO NOT put any cloth or napkins underneath the appliance to avoid endangering by fire and electric shocks. NEVER place the appliance on paper towels or uneven working areas. The air has to be able to circulate.

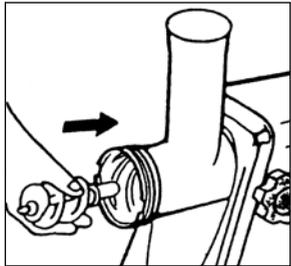
IMPORTANT: Always ensure that the plug is not connected to the power outlet before assembling or disassembling the appliance. Place the mincer on a flat, dry surface such as a bench top.

ASSEMBLING FOR MINCING

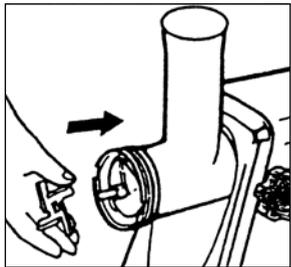


1. Loosen the screw plug on the right side of the mincer by turning it counterclockwise until you can fit the slim end of the worm housing all the way into the opening for the drive shaft. The opening of the worm housing should be upright (picture A). The worm housing is correctly mounted when the worm housing is flush with the motor housing. You should not be able to see the slim end of the worm housing anymore.

Turn the screw clockwise for tightening. Do not use force and be careful to not overwind the screw thread.



2. Insert the worm with the longer, narrower end into the worm housing and turn slightly until it is securely seated in the worm housing (picture B). Make sure that the worm is placed completely in the inside of the worm housing. If necessary turn the worm a little bit to make it fit. If mounted correctly only round about 9 mm of the axis of the worm are visible outside of the worm housing.

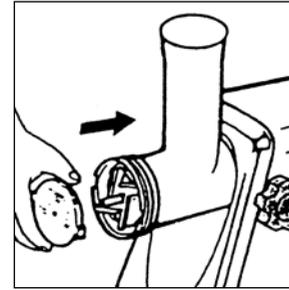


3. Attach the needed accessories (in this case: crossed-blade knife and grinding disc). Take the crossed-blade knife and attach it to the worm. The rounded side of the knife must face the worm when attaching it to the axis of the worm. Ensure the square opening of the crossed-blade knife fits over the four cornered shaft of the worm (picture C and D).

⚠ ATTENTION: Ensure the rounded side of the knife faces the worm when assembling it. Otherwise it can cause damage to the motor.

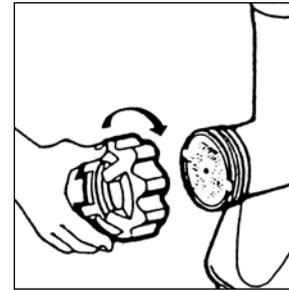
⚠ WARNING: The blades of the crossed-blade knife are very sharp. Pay attention when you handle the crossed-blade knife.

⚠ ATTENTION: Never use the crossed-blade knife and the grinding disc together with the sausage filling attachment. How to work with the attachments is explained further in the instructions.



4. Mount the grinding disc on the knife. The arresting pin must lock precisely into the corresponding recesses (picture F).

IMPORTANT: If the tools overlap the edges of the worm housing the worm is not placed all the way inside the worm housing. Turn the worm a little bit to make it fit inside but do not use force. If mounted correctly the grinding disc is visible outside approx. 2 mm of the front of the worm housing and the axis of the worm is visible outside 5 mm of the grinding disc.



5. Firmly screw the closing ring on the worm housing and tighten by hand by turning it clockwise (picture G).

⚠ ATTENTION: Pay attention not to cant the screw. If the screw cants the screw thread gets damaged. **Do not tighten the screw too much as this can cause damage to the motor.** If the screw does not turn easily use the provided spanner for help and put some sunflower oil (or other edible oil) on the screw before mounting.



6. Place the feed pan onto the worm housing and place the pusher into the opening of the feed chute (picture H).

The appliance is ready for operation.

ASSEMBLING FOR MAKING SAUSAGES

1. Assemble the appliance according to the instructions ›assembling for mincing‹ step 1 and 2.
2. Take the adaptor disc (picture I) and place it on the axis of the worm. The rounded end has to face away from the worm when attaching. If necessary turn the adaptor disc a little bit until the arresting pin of the worm housing locks precisely into the corresponding recesses of the adaptor disc.

IMPORTANT: If the tools overlap the edges of the worm housing the worm is not placed all the way inside of the worm housing. Turn the worm a little bit to make it fit inside but do not use force. If mounted correctly the adaptor disc is flush with the front of the worm housing and the axis of the worm is visible outside 5 mm of the adaptor disc.



3. Place the sausage attachment on the worm housing (picture J) and fit the closure ring over the sausage attachment. Firmly screw the closing ring on the worm housing and tighten by hand.

⚠ ATTENTION: Pay attention not to cant the screw. If the screw cants the screw thread gets damaged. If the screw does not turn easily use the provided spanner for help and put some sunflower oil (or other edible oil) on the screw before mounting.

Place the feed pan onto the worm housing and place the pusher into the opening of the feed chute.

The appliance is ready for operation.

OPERATING – MINCING MEAT

The mincer operates absolutely dependently and clean. If any problems should occur while operating act upon instructions ›Trouble shooting‹.

⚠ WARNING: In the case that liquid runs over the mincer while operating turn the mincer off immediately and pull the plug. Clean and dry the appliance according to the instructions ›Care and cleaning‹.

Tip:

If you use special mince-recipes you can mix the ingredients (for example steamed onions or spices) with the meat before mincing. This way the ingredients get mixed really well. Use the medium grinding disc when making tartar and mince the ingredients twice.

IMPORTANT: The mincer cannot mince hard or stingily ingredients (for example: bones, nuts, ginger). If you use hard ingredients like onions or carrots, you have to steam them before adding them to the meat. Place a dry towel beside the mincer to dry off overrunning liquids.

1. Cut the meat into stripes (10 cm long and 2 cm wide) that will fit in the feed chute and remove hard parts like bones, shells or stems.

⚠ ATTENTION: Never use frozen meat for mincing.

2. Assemble the appliance as described and place a plate or dish in front of the worm housing.

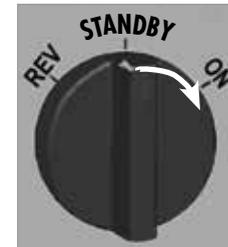
⚠ WARNING: Always make sure that the mincer is turned off before plugging in the power supply.

3. Plug the power supply cable into a mains socket and switch on the mincer.

⚠ WARNING: NEVER hold your face or other body parts over the feed chute when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed chute. Never push the food into the feed chute with your fingers or put foreign substances (hair, towels, cutlery) into the feed chute. Always use the pusher for this purpose!



4. The display illuminates and you can see for 30 seconds ›Ready‹ blinking. ›Power‹, ›Max‹, 6 bars in different length, 6 arrows (3 pointing to the right and 3 pointing to the left side) and a rotating symbol (picture A) are indicated in the display. After 30 seconds only ›Ready‹ is shown in the display.



5. Turn the appliance on by turning the control switch to ON position (picture B). The display indicates ›Power‹, one small bar, the rotating symbol which is turning counterclockwise and 3 arrows pointing to the right will be blinking. Place the prepared ingredients into the feet pan.

6. Slowly feed meat pieces into the feed chute and push down with the pusher. Do not apply excessive force when pushing down the pusher. Only use the pusher to press down the meat. Never use your fingers!

IMPORTANT: Operate in a slow and constant pace. Do not try to rush the procedure by pushing down the meat with force. This way the worm might get blocked and will stop operating. If no meat is coming out the worm housing even though there is still meat in the feed chute turn the mincer off (by turning the control switch to STANDBY) and work according to the instructions in the ›Trouble shooting guide‹.

IMPORTANT: Do not let the motor run permanently for longer than 15 minutes on maximum power to avoid overheating. After 15 minutes turn off the appliance and let the motor cool down for several minutes before continuing operation. With normal load the permanent running time is 30 minutes. If the overload protection turned the appliance automatically off let the motor cool down for a few minutes before continuing operation.

7. As soon as the last bit is minced turn the appliance off (by turning the control switch to STANDBY) and pull the plug. Clean and disassemble the appliance right after use and make sure that no leftover food desiccate on the appliance. Proceed according to the instructions in chapter ›Care and cleaning‹.

MAKING SAUSAGES

1. Prepare the meat according to the instructions in chapter ›Operating- Mincing meat‹. Season the meat as desired.
2. Assemble the sausage attachment according to the instructions in chapter ›Assemble for making sausages‹
3. Soak the sausage skin for 10 minutes in lukewarm water. Slide the sausage skin over the sausage attachment.

Tip:

If the skin gets stuck to the sausage attachment, wet it with some water.

4. As soon as the last bit has run through the appliance turn the appliance off (by turning the control switch to STANDBY) and pull the plug.
5. Clean and disassemble the appliance right after use and make sure that no leftover food desiccate on the appliance. Proceed according to the instructions in chapter ›Care and cleaning‹.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING: Never hold your face or other body parts over the feed chute when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed chute. Never put foreign substance or hard objects into the feed chute.

Before the mincer is used for the first time and after each use, all parts – with the exception of the motor housing – must be thoroughly cleaned in warm soapy water. In case of blockage proceed according to the instructions in the ›Trouble shooting guide‹.

DISASSEMBLING THE APPLIANCE

⚠ WARNING: To avoid injury and damages of the appliance turn the appliance off (by turning the control switch to STANDBY - picture A) and then wait for approx. 6 seconds to be certain that the motor is no longer running. Always pull the plug before you start disassembling or cleaning the appliance.

1. Switch off the mincer and disconnect the power supply cable from the mains. Check that the motor has completely stopped.
2. Take the pusher and the feed pan of the feed chute.



3. Loosen the screw plug on the right side of the mincer by turning it counterclockwise until you can take the worm housing out of the motor housing without any resistance (picture B).
4. Loosen the closing ring by turning it counterclockwise if the closing ring is screwed on too tight you can use the provided spanner to loosen the closing ring.
5. Take the closing ring of the worm housing and take the accessories (worm, crossed-blade knife and grinding disc or the sausage filling attachment and the adaptor disc) out of the worm housing.

Note:

If the tools got stuck knock the mincer carefully on a stable cutting board. The grinding disc should be facing up.

⚠ ATTENTION: Be careful not to damage your bench top, the cutting board or the mincer.

6. Remove meat residues. Operate as described:

⚠ ATTENTION: Never put the motor housing or the accessories in the dishwasher or use abrasives for cleaning! This will cause discolouration and corrosion and damage the motor.

7. Wash all parts thoroughly in warm soapy water. Do not use aggressive detergents. Soak parts with desiccated food leftovers a few minutes in warm soapy water and use a nylon cleaning brush or cleaning sponge for cleaning. Rinse all parts with running water and dry them accurately.

⚠ WARNING: Ensure that the switch and power cord do not come into contact with water! Should this inadvertently happen, all parts must be completely dry before the appliance is used again. Never let water or other liquids run into the motor housing. Never clean the power cord or the motor housing in the dishwasher, pour liquids over the appliance or douse or dip it in water or other liquids. In case that water or other liquids ran into the appliance while operating turn STANDBY the appliance immediately, pull the plug and dry the appliance with a clean cloth.

8. The motor housing must only be wiped clean with a moist cloth. Do not clean the motor housing under flowing water, nor should it be immersed in water! Do not use alcohol, benzine, etc.!
9. Grease the grinding disc and knife with salad oil to prevent air corrosion.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

Always clear blockage according to the following instructions. For the case that you are unsuccessful take the appliance to an authorised specialist reparation shop.

Possible problem	Easy solution
The mince is not fine enough.	Use a smaller grinding disc and/or mince the ingredients more than once.
There are still ingredients in the feed chute but no mince is coming out of the mincer.	The mincer is blocked. Turn the appliance off immediately and operate according to the instructions ›Clear a blocking‹.
The motor stops running while operating.	The overload protection might got activated. Turn the appliance off immediately and operate according to the instructions ›Clear a blocking‹.
After cleaning the motor does start again when turning the appliance ON.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the power cord plugged in? • The motor might be blocked with some hard substance (for example a bone). Turn the appliance off immediately and pull the plug. • Disassemble and clean the appliance. Operate according to the instructions ›Care and cleaning‹. • If the problem is not solved after the cleaning, take the appliance for technical maintenance and repair to an authorised service center.
The mincer blocks up permanently while operating.	<ul style="list-style-type: none"> • To ensure that the mincer does not seize, never operate it under excessive pressure. Operate in a slow and constant pace. Do not try to rush the procedure by pushing down the meat with force. • For mincing hard ingredients really fine start with the grinding disc with the bigger holes. Mincing the second time use the finer grinding disc.
The worm housing moves while operating.	The closing ring loosened. Turn the appliance off immediately. Assemble the worm housing according to the instructions ›Assemble for mincing‹.
The mince leaks out at the side of the closing ring.	The closing ring is not screwed on tight enough. Turn the appliance off immediately and then pull the plug. Tighten the closing ring but do not overwind the winding. If the problem still occurs disassemble and clean the appliance.

CLEAR A BLOCKING

If the worm housing is blocked no mince comes out of the mincer while operating or the motor stops moving automatically because of the overload protection.

⚠ ATTENTION: If a blocking occurs turn off the appliance immediately. Clear the problem before turning on the motor again.

1. Turn the appliance off and take the pusher out of the feed chute.
2. If the motor stopped running because of overloading, turn the appliance off and wait few minutes to allow the motor to cool down.
3. Turn the control switch to reverse and let the motor run in reverse mode for a few seconds. The worm will turn backwards and loosen the blockage. The appliance will only run in reverse mode as long as you hold on to the control switch.

⚠ ATTENTION: If the motor does not start moving backwards immediately turn off the appliance and pull the plug. Disassemble and clean the appliance.

4. After a few seconds in reverse mode turn the appliance off and wait a few seconds for the motor to stop running completely. Turn the control switch to ON. If the appliance still does not run smooth or the blockage occurs again, turn the appliance off (by turning the control switch to STANDBY), pull the plug and clean the appliance according to the instructions in chapter ›Care and Cleaning‹.

STORAGE

Always clean the appliance before storing.

⚠ ATTENTION: Store and use the appliance in a clean, frost free environment where it is protected from dampness, moistness and immoderate and extraordinary burden (such as: downfall, beat, overheating, moisture in the motor housing). Never lay heavy or hard objects on top of the appliance.

Always assemble the appliance for storing. This way the parts are protected and cannot get lost.

Note:

You can store the grinding discs inside the pusher (see picture).

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 once, 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)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our homepage for a copy of these operating instructions in pdf format.

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-21 279 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.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 2225-0 • Telefax +49(0)41 65 / 2225-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de