GASTROBACK®

FLEISCHWOLF PRO

BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 41402 »Fleischwolf Pro«

GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen 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

Wichtige Sicherheitshinweise 4
- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 4
- Mögliche Gefährdungen durch bewegliche Bauteile 8
- Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 9

Technische Daten 10
Ihren Fleischwolf Pro kennen lernen! 11
Bedienung 12
- Vor der ersten Verwendung 12
- Das Gerät zusammensetzen 12
- Mit dem Fleischwolf arbeiten 14
- Fleischtaschen/Kebbe zubereiten 15

Pflege und Reinigung 17
- Das Gerät zerlegen 17

Störungen beseitigen 19
Verstopfungen beseitigen 20
Aufbewahrung 21
Entsorgungshinweise 22
Information und Service 22
Gewährleistung/Garantie 23
- Verwendung im Haushalt 23

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**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

⚠ ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

⚠ **WARNUNG:** Mögliche Verletzungen durch unsachgemäßen Gebrauch.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:

- Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
- Bauernhäusern
- durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
- Pensionen

Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um eine Gefährdung durch

Überhitzung, Feuer, Elektrizität oder bewegliche Bauteile zu vermeiden. **Versuchen Sie niemals, das Gerät und/oder Teile des Geräts zu öffnen.**

Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für Kinder unzugänglichen Ort auf. Lassen Sie besonders kleine Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich ist. **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.** Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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.

Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. **Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen.** Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden.

Niemals die Luftschlitze an der Rückseite des Geräts verstellen oder verschließen. Lassen Sie immer ausreichend Platz, damit die Luft frei zirkulieren kann.

Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt.

Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.

Niemals Motorgehäuse, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen oder unter das Gerät laufen lassen. Wenn Flüssigkeiten (Beispiel: Fleischsaft) auf das Motorgehäuse gelaufen sind, dann drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse, wie unter ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.

Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Flüssigkeiten auf dem Motorgehäuse befinden oder in das Motorgehäuse eingedrungen sind, um eine Gefährdung durch Elektrizität, Brandgefahr und eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen, einzelne Bauteile abnehmen oder das Gerät reinigen wollen. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen. Fassen Sie immer auf beiden Seiten unter das Motorgehäuse, um das Gerät zu bewegen oder zu transportieren.

Lassen Sie den Motor des Geräts nicht unnötig laufen. Drücken Sie immer auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten, sobald die Zutaten verarbeitet sind. Der Motor läuft nach dem Ausschalten bis zu 6 Sekunden nach. Warten Sie nach dem Ausschalten immer, bis der Motor steht, bevor Sie Bauteile abnehmen, das Gerät wieder einschalten oder andere Arbeiten am Gerät durchführen.

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

Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Überhitzung oder eingedrungene Flüssigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzste-

cker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.

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

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

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

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

MÖGLICHE GEFÄHRDUNGEN DURCH BEWEGLICHE BAUTEILE

Niemals mit den Händen in den Füllschacht greifen oder Haare, Kleidungsstücke, Bürsten, Tücher oder andere Fremdkörper (Kochbesteck) in den Füllschacht des Geräts oder in die Löcher der Lochscheiben stecken oder halten, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Vergewissern Sie sich immer, dass keine Fremdkörper (Beispiel: Knochen, Stiele von Gemüse, Kochbesteck) im Füllschacht stecken, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer, um die Zutaten im Füllschacht nach unten zu schieben. Drücken Sie dabei nicht zu stark nach unten, um den Fleischwolf nicht zu verstopfen.

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

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

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch betrieben und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220-240 V ~, bei 50 Hz) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A und getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Anschließen: Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.

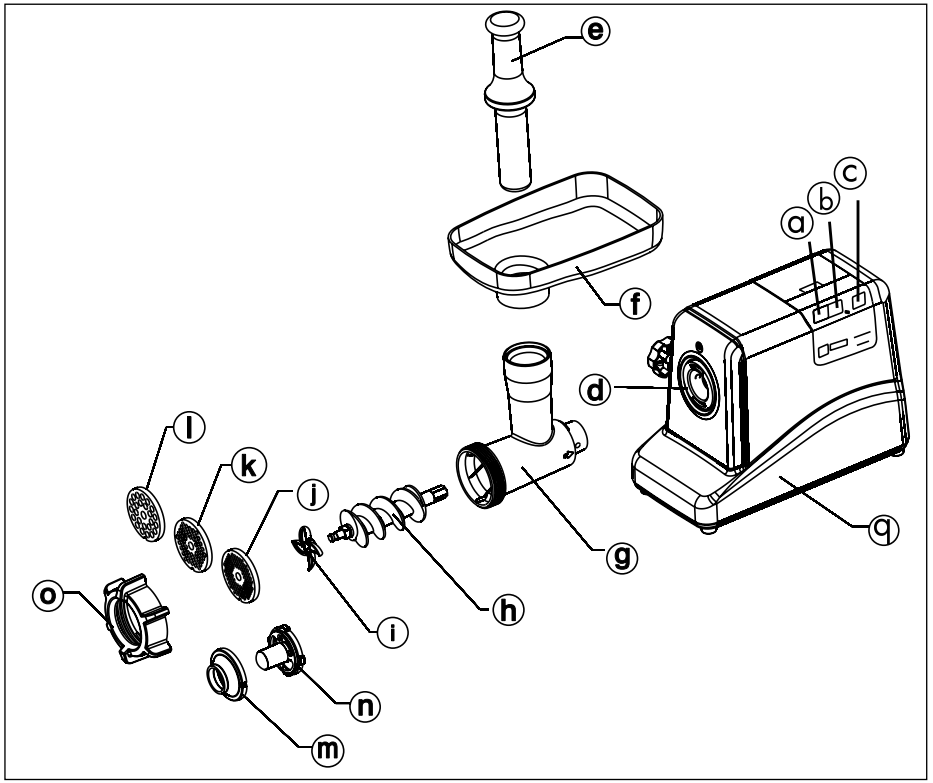
Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen, reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

Niemals das Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹). Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.

TECHNISCHE DATEN

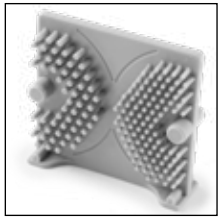
Modell:	Art.-Nr. 41402 Fleischwolf Pro
Stromversorgung:	220-240 V ~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	350 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 1,2 m
Gewicht:	ca. 6 kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 41 cm x 16,5 cm x 36 cm

IHREN FLEISCHWOLF PRO KENNEN LERNEN!



a OFF/REVERSE
b ON
c CIRCUIT/BREAKER
d Öffnung mit Antriebswelle
e Stopfer
f Einfüllschale
g Schneckengehäuse
h Schnecke
i Kreuzmesser
j Lochscheibe fein
k Lochscheibe mittel
l Lochscheibe grob
m Kebbe-Vorsatz A
n Kebbe-Vorsatz B
o Verschlussring
q Motorblock

Reinigungswerkzeug für die Lochscheiben



Einfüllschale

Zubehörfach

Bedienfeld

Kabelfach

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‹.

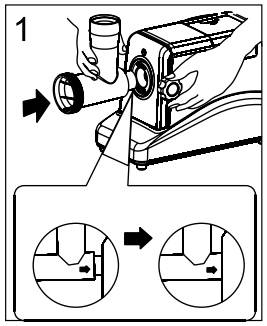
Bevor Sie mit dem Verarbeiten beginnen, verbinden Sie das Stromkabel mit dem Anschluss an Ihrem Gerät und stecken anschließend den Stromstecker in die dafür vorgesehene Steckdose.

DAS GERÄT ZUSAMMENSETZEN

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

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

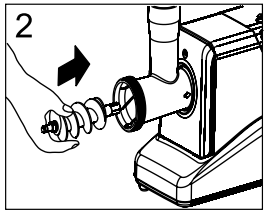
1. Stellen Sie das Motorgehäuse auf einem geeigneten Arbeitsplatz auf.

2. 

Lösen Sie die Klemmschraube links am Motorgehäuse einige Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn bis Sie das Schneckengehäuse mit dem schmalen Ende wie in Bild 1 gezeigt bis zum Anschlag in die Öffnung des Motorgehäuses stecken können. Der Füllschacht muss dabei nach oben zeigen (Bild 1).

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

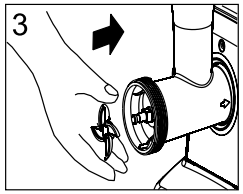
⚠ **WARNUNG:** Die Klingen des Kreuzmessers sind scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie damit hantieren.

3. 

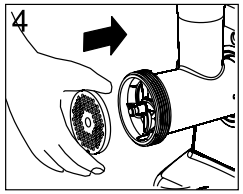
Stecken Sie die Schnecke mit dem längeren, schmalen Ende in die Auslassöffnung des Schneckengehäuses (siehe Bild 2). Achten Sie darauf, dass erst der Dichtungsring auf dem schmalen Ende aufgesetzt wird. Drehen Sie die Schnecke dabei eventuell etwas. Die Schnecke muss ganz im Inneren des Gehäuses liegen.

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

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



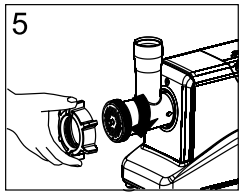
a. Stecken Sie das Kreuzmesser mit der abgerundeten Seite zur Schnecke auf die Achse der Schnecke, so dass die viereckige Öffnung in der Mitte des Kreuzmesseres über den Vierkant auf der Achse der Schnecke gleitet (siehe Bild 3).



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

In der Originalverpackung sind die Lochscheiben gesondert verpackt.

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

5. 

Schrauben Sie die Verschlussschraube vorn am Schnecken-gehäuse an und ziehen Sie sie mit der Hand fest (Bild 5).

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

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

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit montiert.

MIT DEM FLEISCHWOLF ARBEITEN

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

⚠ **WARNUNG:** Sollten während der Arbeit Flüssigkeiten unter oder über das Motorgehäuse laufen, dann drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse (siehe ›Pflege und Reinigung‹).

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

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

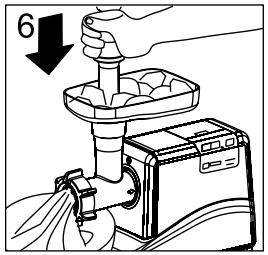
Legen Sie am besten ein saugfähiges trockenes Tuch bereit, um übergelaufene Flüssigkeiten bei Bedarf abzutrocknen.

1. Entfernen Sie alle ungenießbaren und harten Bestandteile (Knochen, Schalen, Stiele) von den Zutaten und schneiden Sie die Nahrungsmittel in nicht zu große Stücke, die ohne Gewaltanwendung durch den Füllschacht passen.
2. Setzen Sie das Gerät zusammen, wie unter ›Das Gerät zusammensetzen‹ beschrieben und stellen Sie ein geeignetes Auffanggefäß (Schale oder Teller) vor die Auslassöffnung des Schneckengehäuses.

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

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

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

4. Drücken Sie auf die ON-Taste, um das Gerät einzuschalten (siehe ›Bedienfeld‹) und füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in die Einfüllschale.
5. 

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

   Sollte während der Arbeit kein Gehacktes mehr austreten obwohl noch Nahrungsmittel im Füllschacht stecken, dann drücken Sie auf die OFF/REVERSE-Taste und arbeiten nach den Hinweisen ›Störungen beseitigen‹.

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.

6. Sobald Sie Ihre Nahrungsmittel vollständig verarbeitet haben, drücken Sie auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten. Sobald der Motor steht, ziehen Sie den Netzstecker. Der Fleischwolf zerkleinert problemlos kontinuierlich bis zu 30 kg Fleisch (roh, gekocht, verschiedene Fleischsorten). 5 kg rohes Fleisch werden in max. 15 Minuten zerkleinert.
7. Nach der Arbeit: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät eintrocknen. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Anleitung ›Pflege und Reinigung‹.

FLEISCHTASCHEN/KEBBE ZUBEREITEN

Füllung für Kebbe		**Hülle für Kebbe**	
100 g	Hammelfleisch, ein- bis zweimal im Fleischwolf zerkleinern	mind. 450 g	mageres Fleisch vom Hammel, Kalb oder Rind
1½ EL	Olivenöl	max. 150-200 g	Mehl*
1½ EL	feingehackte Zwiebeln	1 TL	geriebenes Piment
½ TL	geriebener Piment	1 TL	geriebene Muskatnuss
½ TL	Salz	1 Prise	Chillipulver
1½ EL	Mehl	1 Prise	Pfeffer

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

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

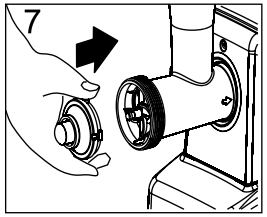
2. Zerkleinern Sie das Fleisch für die Hüllen dreimal hintereinander im Fleischwolf (zuerst mit der mittleren, dann mit der feinen Lochscheibe). Vermengen Sie das Produkt mit den anderen Zutaten der Hüllen und verarbeiten Sie es erneut dreimal hintereinander im Fleischwolf.

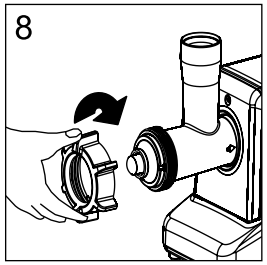
3. Schrauben Sie die Verschlussschraube ab und nehmen Sie die Lochscheibe und das Kreuzmesser heraus (siehe ›Das Gerät zerlegen‹).

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

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

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



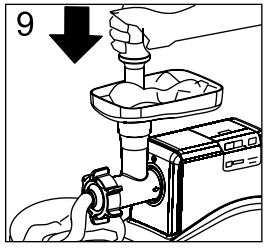


a. Bauen Sie das Schneckengehäuse am Motorgehäuse an und setzen Sie die Schnecke ein (siehe ›Das Gerät zusammensetzen‹ Punkt 1 bis 2).

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

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

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

5. 

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

6. Frieren Sie die Hüllen kurz an.

7. Füllen Sie die vorbereiteten Hüllen mit der Füllung.

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

PFLEGE UND REINIGUNG

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

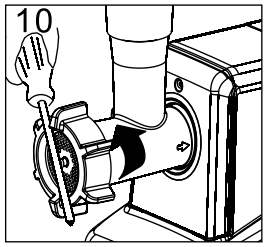
Reinigen Sie die Bauteile des Fleischwolfs vor der ersten Inbetriebnahme und nach jeder Verwendung mit warmer Spülmittellösung. Beachten Sie bei Störungen die Hinweise unter ›Störungen beseitigen‹.

DAS GERÄT ZERLEGEN

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

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

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

3. 

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

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

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

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

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

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

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

Arbeiten Sie bei der Reinigung in folgenden Schritten:

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

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

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

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

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

STÖRUNGEN BESEITIGEN

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

Störung	Ursache/Beseitigung
Das Produkt ist nicht fein genug.	Verwenden Sie eine feinere Lochscheibe und/oder verarbeiten Sie die Zutaten mehrmals.
Es befinden Sie noch Zutaten im Füllschacht, aber aus der Austrittsöffnung kommt nichts heraus.	Der Fleischwolf ist verstopft. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung ›Verstopfungen beseitigen‹.
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen.	Eventuell hat der Überlastschutz den Motor abgeschaltet. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten. Arbeiten Sie nach der Anleitung ›Verstopfungen beseitigen‹.
Auch nach dem Ausleeren des Schneckengehäuses lässt sich das Gerät nicht wieder in Gang setzen.	• Ist der Netzstecker eingesteckt? • Eventuell ist ein Knochensplitter oder ähnliches im Kreuzmesser verkeilt. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. • Zerlegen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig; siehe ›Pflege und Reinigung‹. • Wenn das Problem danach nicht beseitigt ist, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.
Der Fleischwolf verstopft wiederholt während der Arbeit.	• Eventuell arbeiten Sie zu schnell. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer nur leicht im Füllschacht nach unten. • Wenn Sie sehr feste Zutaten verarbeiten und ein sehr feines Produkt wünschen, dann sollten Sie zuerst mit der groben Lochscheibe arbeiten und das Produkt danach noch einmal mit einer feinen Lochscheibe verarbeiten.
Das Schneckengehäuse wackelt während der Arbeit im Motorgehäuse.	Die Klemmschraube an der Seite der Motorgehäuses hat sich gelockert. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE Taste, um das Gerät auszuschalten. Drücken Sie den Einfüllschacht mit einer Hand gegen das Motorgehäuse und schrauben Sie mit der anderen Hand die Klemmschraube im Uhrzeigersinn fest.
Das Produkt tritt an der Seite der Verschlussschraube aus.	Die Verschlussschraube ist nicht fest genug aufgeschraubt. Drücken Sie sofort auf die OFF/REVERSE-Taste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Schrauben Sie die Verschlussschraube mit der Hand fest. Überdrehen Sie dabei nicht das Gewinde. Wenn Sie das Problem so nicht beseitigen können, dann zerlegen und reinigen Sie den Fleischwolfeinsatz (siehe ›Pflege und Reinigung‹).

VERSTOPFUNGEN BESEITIGEN

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

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

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

⚠ **ACHTUNG:** Sollte der Motor im Rückwärtsgang nicht sofort laufen, dann lassen Sie die Taste los und ziehen Sie den Netzstecker. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.

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

AUFBEWAHRUNG

⚠ **WARNUNG:** Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, schalten Sie den Fleischwolf an der OFF/REVERSE-Taste aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt, um eine Gefährdung durch Elektrizität und Feuer zu vermeiden.

⚠ **WARNUNG:** Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie das Gerät stattdessen immer am Gehäuse an beiden Seiten an, um Schäden zu vermeiden.

Reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile vor der Aufbewahrung, damit keine Nahrungsmittel auf den Bauteilen des Gerätes antrocknen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

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

Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknotet werden. Niemals an dem Kabel ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

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.

VERWENDUNG IM HAUSHALT

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®

MINCER PRO

OPERATING INSTRUCTIONS

Item No. 41402 »Mincer Pro«

READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!

Model and attachments are subject to change!

Deutsch

English

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

Important safeguards 27
- General safety instructions 27
- Moving Parts – risks of Injuries 32
- Important safeguards for electrical appliances 32

Technical specifications 34
Knowing your Fleischwolf Pro 35
Operating 36
- Before first use 36
- Assembling 36
- Mincing meat 37
- Sausage filler – chopper attachments 39

Care and cleaning 41
- Disassembling 41

Troubleshooting 43
Clear a blocking 44
Storage 45
Notes for Disposal 46
Information And Service 46
Warranty 47
- Household Use 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**

IMPORTANT SAFEGUARDS

Congratulations on the purchase of your new Gastroback Mincer and hope that it will soon convince you of its many advantages. You will soon find that the Gastroback Mincer is an exceptionally efficient and robust appliance for processing meat and vegetables.

We at Gastroback are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions. Carefully read all instructions before operating and save for future reference.

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

The knife and the worm are driven by a strong motor - 350 watt max. power. 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 insusceptible and easy to use. All parts that come into direct contact with the food are easily to remove and easy to clean. No extra tools are necessary for assembling or disassembling the appliance.

Please read all the advice and instructions with care and keep the manual. Only use the appliance as stated and only for thus use. Any non-appropriate use and misuse can cause damages and heavy personal injuries through voltage, fire and moving parts. Only proceed the appliance as described in the directions and for the intended purpose.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Reparation and technical maintenance of the appliance or line cord are just allowed to be accomplished by an authorised specialist reparation shop.

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 injury.

Never try to take the appliance to pieces or open it.

Never leave children unsupervised when the appliance or parts of the appliance are in reach.

Never let children play with the appliance or parts of the appliance. Appliances 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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Children shall not play with the appliance.

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.

Never leave the mincer unattended. Keep the appliance well out of reach of children. Store the appliance and parts 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 situate 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 cover the air box on the back of the appliance. The air has to able to circulate.

Never immerse the motor block in water! Short-circuit danger! Do not put any cloth or napkins underneath the appliance to avoid endangering by fire and electric shocks.

Never situate the appliance close to a strong heat source or a hot surface (for example: heater, stove or grill).

Ensure that the switch and cable 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 block.

Never clean the power cord or the appliance in the dishwasher, poor 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‹).

Do not use the appliance in moist and wet areas.

Check the power supply cable regularly for wear and damage.

The mincer must only be connected to a 220-240 V ~ power supply.

Always disconnect the power supply cable from the mains before assembling, dismantling and cleaning the appliance or before exchanging mincing plates.

Always unwind the power cord completely before installing the appliance.

Place the appliance close to a power point 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 (220-240 V ~, 50 Hz) and ground fault circuit interrupter. The maximum power consumption of the appliance is 1,000 Watt. 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 line cord or pulling the appliance of the work space. When pulling the plug always catch hold of the enclosure of the plug.

Carry the appliance with both hands by the motor block – never by the filling pan or the mincer.

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. 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.

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.

Never clean or operate the appliance or units of the appliance with abrasive or hard sharp-edged items. Never put the appliance or parts of the appliance in the dishwasher for cleaning!

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 damaged if the appliance or parts of the appliance show cracks, exorbitant wearing down, alterations or leaks. It is also likely damaged if the drive wheel of the motor block moves slowly. Take the appliance for technical maintenance and repair to an authorised service centre.

Never use force assembling or disassembling the appliance. The single parts should be easily put together. Only operate the mincer after it has been carefully assembled. Never use the crossed-blade knife and grinding disc in combination with the chopper attachments. Only use either the crossed-blade knife with the mince plate or the chopper attachments at once.

For the case that the worm housing or the closing ring loosen while operating turn off the appliance immediately and pull the plug. Operate according to the instructions ›Troubleshooting‹ before turning the appliance on again.

Always turn the appliance off, wait for the motor to stop moving and then pull the plug before disassembling the mincer.

Never push the food into the feeding funnel with your fingers. Always use the feedstick for this purpose! 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 meet otherwise they can block the motor. If the motor is blocked turn off the appliance immediately and operate according to the instructions ›Troubleshooting‹.

Before the mincer is used for the first time, all parts – with the exception of the motor block – must be thoroughly cleaned in warm soapy water.

To ensure that the mincer does not seize, never operate it under excessive pressure.

Instantly switch off the mincer if the worm or knife get blocked by a hard object and wait for approx. 6 seconds to be certain that the motor is no longer running. Switch on the mincer after it has been cleaned.

Never use force operating the appliance to avoid damage of the parts of the appliance.

Never hold your face or other body parts over the feed funnel when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed funnel.

Take care handling the crossed-blade knife because it is very sharp.

Never put foreign substance or hard objects into the feed funnel.

Never repair the mincer yourself. If you discover or suspect a fault, send the mincer immediately to your local service centre for competent examination and repair.

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 block) .

The mincer is intended for use in the household only!

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

⚠ **WARNING:** Potential injury from misuse.

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.

MOVING PARTS – RISKS OF INJURIES

The mincer is suited for finely chopping food. Thus, moving parts of the appliance can cause severe injuries, when used contrary to these instructions.

Do not insert your hands, hair, clothes, brushes, or other foreign objects (e.g. bones, stalks of vegetables, cooking utensils) in the feed funnel of the appliance or in the outlet of the worm housing, when the appliance is connected to the power supply. Before connecting the appliance to the power supply, always ensure that there are no foreign objects in the feed funnel or worm housing, and the appliance is assembled completely and correctly. Only use the provided feedstick to push down the ingredients. Do not push with violence, to avoid that the mincer gets blocked.

The edges of the crossed-blade knife are very sharp. Ensure not to get injured when handling the crossed-blade knife.

Do not hold your face over the feed funnel, while the motor is running, because splinters could escape from the feed funnel, if you failed to see small pieces of bones or other hard parts (e.g. stalks, hard seeds, stones) while preparing the foods. DO NOT push the foods with your hands down in the feed funnel, or poke in the feed funnel!

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is operated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240 V ~, 50 Hz, rated for at least 16 A). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information.

In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, or remote control systems. It is best to avoid using an extension cord, but if you wish to use one, only use an extension cord rated for a maximum continuous cur-

rent of at least 16 A with safety plug and safety coupler plug and protective conductor (earth/ground) connected properly. Additionally, the extension cord must be of sufficient length. When laying power cords, always ensure that no one will step on the power cord or get entangled or trip over the power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord. To connect: always connect the appliance to the extension cord first. To disconnect: Always unplug the extension cord from the power supply first.

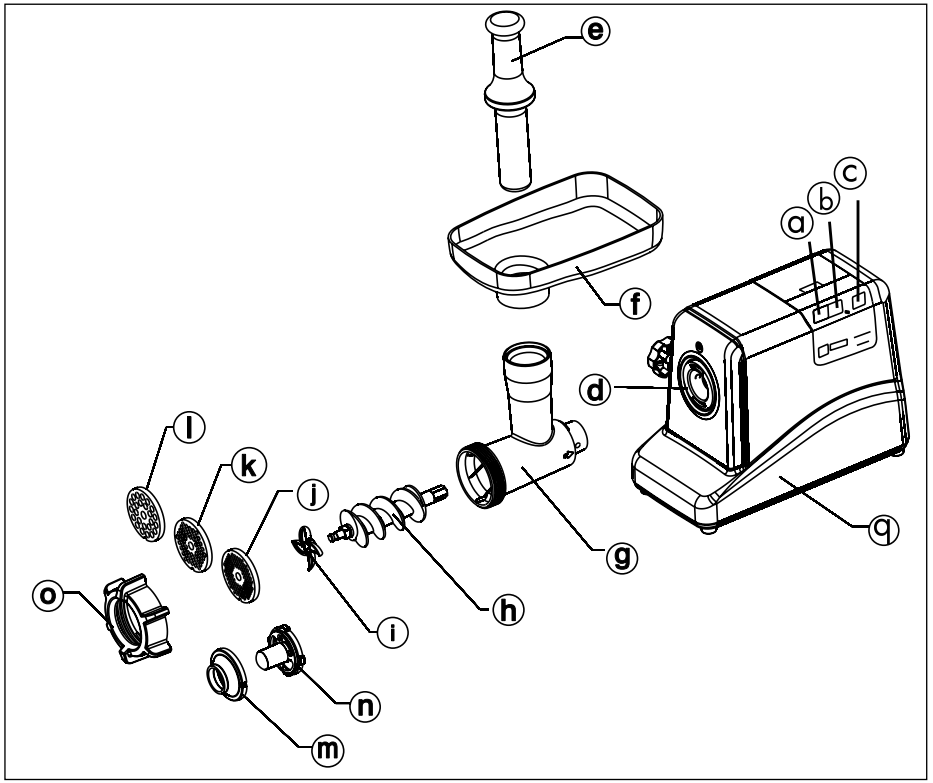
Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. **Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter.** The power cord may not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord. **Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply.**

DO NOT drip or spill any liquids on the housing or power cord. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not pour or spill any liquids on the housing or power cord. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the housing or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day. (See: ›Care and Cleaning‹) Do not clean the appliance in an automatic dishwasher.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

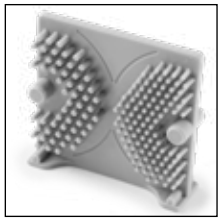
Model:	Item No. 41402 Mincer Pro
Power supply:	220-240 V ~, 50 Hz
Power consumption:	350 W
Length of power cord:	ca. 1.2 m
Weight:	ca. 6 kg
Dimensions: (width x depth x height)	ca. 41 cm x 16.5 cm x 36.0 cm

KNOWING YOUR MINCER PRO



a	OFF/REVERSE	i	Crossed-blade knife
b	ON	j	Grinding disc fine
c	CIRCUIT/BREAKER	k	Grinding disc medium
d	Opening for the drive shaft	l	Grinding disc chunky
e	Feedstick	m	Chopper attachment A
f	Feed pan	n	Chopper attachment B
g	Worm housing	o	Closing ring
h	Worm	q	Motorblock

Cleaning tool for grinding discs



Feed pan

Accessory panel

Operator panel

Cable panel

OPERATING

BEFORE FIRST USE

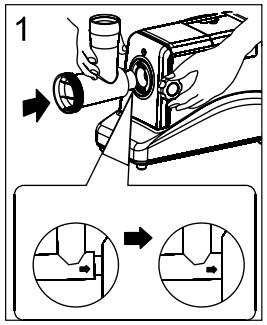
Rinse all the parts of the appliance that come into contact with food with water and clean them with dishwashing detergent. Operate according to the instructions ›Care and cleaning‹.

Before operating the appliance, insert the plug into the outlet on the body, and the power supply plug into the socket outlet.

ASSEMBLING

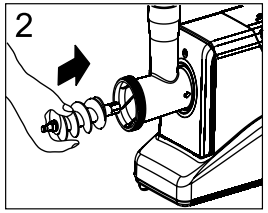
⚠ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and the power cord is unplugged.

1. Place the mincer on a flat, dry surface such as a bench top.

2. 

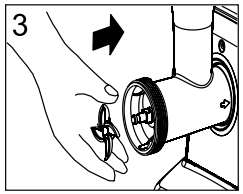
Loosen the screw plug on the left side of the mincer turning it anticlockwise. Firmly secure the worm housing in the opening for the drive shaft. The opening of the worm housing should be upright. Hold the worm housing with one hand and insert the screw plug into the side hole of the motor block. Turn the screw clockwise (see. fig. 1) for tightening. Do not use force and be careful to not overwind the screw thread.

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

3. 

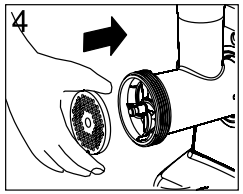
Insert the worm with the longer, narrower end into the worm housing and turn slightly until it is securely seated in the worm housing (see fig. 2). The sealing ring and then the grommet should be placed at the narrow end of the worm. Make sure that the worm is placed completely in the inside of the worm housing. If necessary turn the worm a little bit to make it fit.

⚠ **WARNING:** Never use the crossed-blade knife and the grinding disc together with the chopper attachment. How to work with the chopper attachment is explained within the recipe.

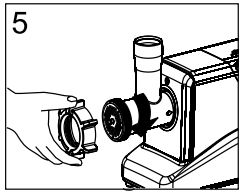
4. 

Mount the knife on the worm in the illustrated manner: The rounded side of the knife must face the worm, the smooth side is in contact with the grinding disc (see fig. 3). Meat will not be minced if the knife is mounted the wrong way round.

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.

5. 

Mount the grinding disc on the knife. The two arresting pins must lock precisely into the corresponding recesses (see fig. 4).

6. 

Firmly screw on the closing ring. Do not over-tighten (see fig. 5).

⚠ **WARNING:** Do not use any tools, for tightening the screw and pay attention not to cant the screw. If the screw cants the screw thread gets damaged. If the screw does not turn easily put some sunflower oil (or other edible oil) on the screw.

7. Press the feed pan firmly onto the mincer.

The mincer is now ready for operation.

MINCING MEAT

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

⚠ **WARNING:** For 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.

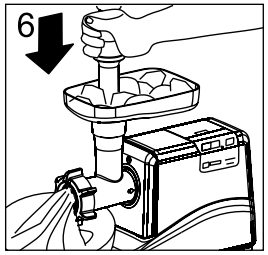
Important: The mincer cannot mince hard or stingily ingredients (for example: bones, nuts, ginger). If you use hard ingredients like onions or carrots, you have to steam them before adding them to the meat. Place a dry towel beside the mincer to dry off overrunning liquids.

1. Cut the meat into small pieces that will fit in the feed funnel and remove hard parts like bones, shells or stems.
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 funnel when the motor is running because little pieces of food could be thrown out of the feed funnel. Never push the food into the feed funnel with your fingers or put foreign substances (hair, towels, cutlery) into the feed funnel. Always use the feedstick for this purpose!

4. 

Slowly feed the meat pieces into the feed funnel and push down with the feedstick (see fig. 6). Do not apply excessive force when pushing down the feedstick. Use only the feedstick to press down the meat. Never use the fingers!

5. Switch off the mincer after use and disconnect the power supply cable from the mains socket.

   The mincer will easily continuously mince up to 30 kg of meat (raw, cooked, different kinds of meat). 5 kg of raw meat are minced in 15 minutes max.

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 stop operating. Only use the feedstick to slowly push down food through the feed funnel. If no meet is coming out the worm housing even though there is still meat in the feed funnel turn the mincer off and work according to the instructions ›Troubleshooting‹.

6. As soon as the last bit is minced turn the appliance off and pull the plug.

7. Clean and disassemble the appliance right after use and make sure that no leftover food desiccates on the appliance. Work according to the instructions ›Care and cleaning‹.

SAUSAGE FILLER – CHOPPER ATTACHMENTS

Ingredients for the filling:		**Ingredients for the wrapping:**	
100 g	mutton, once or twice minced with the mincer	at least 450 g	fatless meet of mutton, calf or beef
1½ tbs	olive oil	the most 150-200 g	flour*
1½ tbs	fine chopped onions	1 tsp	grounded pimento
½ tsp	grounded pimento	1 tsp	grounded nutmeg
½ tsp	salt	1 pinch of	chillipowder
1½ tbs	flour	1 pinch of	pepper

*The consistency of the wrap is better if you use less flour and more meet.

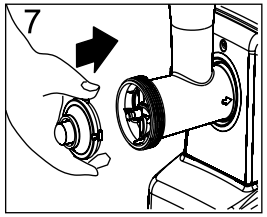
1. Prepare the filling: Steam the onions. Mince the meet once or twice with the mincer and then mix the ingredients.
2. Prepare the wrapping: Mince the meet for the wrapping 3 times in total. For the first mincing procedure use the grinding disc – 7 mm then use the grinding disc – 5 mm. After mixing all the ingredients for the wrapping mince it one more time with the 5 mm grinding disc.
3. Unscrew the closing ring and take out the grinding disc and crossed-blade knife. Operate according to the instructions ›Disassembling‹ the appliance.

⚠ **WARNING:** Do not cut yourself removing the crossed-blade knife.

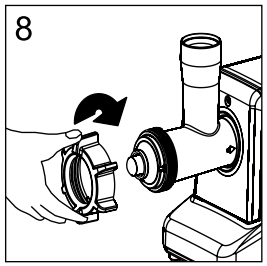
4. Assemble the appliance this time with the chopper attachments.

Important: Never assemble the appliance with the chopper attachment and the crossed-blade knife with the grinding disc.

a. Assemble the worm housing in the opening of the drive shaft. Place the worm inside the worm housing (operate according to the instructions ›Assembling‹ the appliance. see fig. 1 and 2).

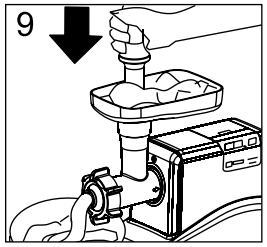


b. Place the chopper attachment A on the axis of the worm. The slim end has to face the front (see fig. 7). Turn the chopper attachment a little bit while pushing it into the worm housing.



c. Place the chopper attachment B on top of the chopper attachment A. The wide opening of the chopper attachment B should be facing the chopper attachment A. The chopper attachment B has a gap on the outside edge which should slide over the guiding pin on the inside of the worm housing (see fig. 8).

d. Attach the closing ring to the worm housing and screw it on tight with your hands.

5. 

Process the wrapping mixture in the mincer with the attached chopper attachments (see fig. 9). The finished product will be one long wrapping. Cut the wrapping into convenient size.

6. Freeze the wrapping shortly.
7. Fill the wrapping with the filling mixture.
8. Fry the wraps with some olive oil until it has the favoured browning.

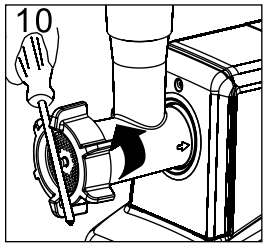
CARE AND CLEANING

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

Before the mincer is used for the first time, all parts – with the exception of the motor block – must be thoroughly cleaned in warm soapy water.

DISASSEMBLING

⚠ **WARNING:** To avoid injury and damages of the appliance turn the appliance off 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 cord from the mains. Check that the motor has completely stopped.
2. Detach the worm housing from the motor block.
3. 

Unscrew the closing ring turning it counter clockwise.

Tip: If the closing ring is screwed on to tight you can use a screwdriver as shown in the picture 10.

4. Remove the grinding disc. If necessary insert a knife or screwdriver between the grinding disc and the worm housing to pry out the grinding disc.
5. Remove the crossed-blade knife and pull out the worm or if you used the chopper attachment remove them.

Tip: If the tools are 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 appliance or parts of the appliance in the dishwasher or use abrasives for cleaning!

7. Wash all parts thoroughly in hot soapy water. Do not use aggressive detergents. The parts are not suitable for dishwasher. 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 cable 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 block. Never clean the power cord or the appliance in the dishwasher, poor 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.

8. The motor block must only be wiped clean with a moist cloth. Do not clean the motor block under flowing water, nor should it be immersed in water! Do not use alcohol, benzene, etc.!

9. Grease the grinding disc and knife with cooking oil to prevent air corrosion.

TROUBLESHOOTING

Possible problem	Easy solution
The mince is not fine enough.	Use a smaller grinding disc and/or mince the ingredients more then once.
There are still ingredients in the feed tube 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 not get started again when turning the appliance on.	• 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 centre.
The mincer blocks up permanently while operating.	• 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 mincer plate.
The worm housing moves or loosened while operating.	The screw plug loosened. Turn the appliance off immediately. Press the worm housing with one hand against the motor housing using the other hand to tighten the screw plug turning it clockwise.
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 then take the feedstick out of the feed funnel.
2. If the motor stopped running because the overload protection turned itself on you have to turn press the CIRCUIT/BREAKER-button to undo the overload protection.
3. Press the OFF/REVERSE-button for approx. 3 sec. This will reverse the rotation of the worm and loosen the blocking.

⚠ **ATTENTION:** If the motor is not operating in the reverse mode immediately, release the OFF/REVERSE-button, pull the plug and clean the appliance according to ›Care and Cleaning‹ instructions.

4. After using the reverse mode wait approx. 3 sec before pressing the ON-button again. If the appliance is not working properly and the blocking occurs repeatedly, turn the appliance off withe the OFF/REVERSE-button, pull the plug and clean the appliance according to ›Care and Cleaning‹ instructions.

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 block). Never lay heavy or hard objects on top of the appliance.

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

⚠ **ATTENTION:** Never pull, rip, bend, clamp, squish or knot the line cord.

⚠ **WARNING:** Always switch off completely (OFF/REVERSE-button), unplug and clean the appliance and all its parts before storing (see: ›Care and Cleaning‹).

Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any part of it.

Always handle the power cord with care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed.

Do not use any parts or tools of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is a good advice to store the parts and accessories of the appliance with the appliance.

1. Always clean the appliance and its parts before storage (see: ›Care and Cleaning‹).
2. It is good advice to reassemble the worm housing with worm and a grinding disc before storage, (see: ›Assembling the appliance‹) to avoid injuries by the crossed-blade knife.
3. Carefully roll up the power cord without knotting or bending it.

⚠ **CAUTION:** Do not carry the appliance by the food pan or cutter housing. To move the motor housing, always grasp it at both sides near the bottom.

4. Grasp the motor housing with both hands at its sides, and place it and all parts and tools on a suitable surface, where it cannot fall, and is out of reach of young children.

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 home page 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-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.

HOUSEHOLD USE

The appliance is intended for household use only and **NOT** suited for commercial, industrial or trade 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)4165 / 2225-0 • Telefax +49(0)4165 / 2225-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de

20231206