



Bedienungsanleitung- 138542 Fleischwolf

Beachten Sie die folgenden Anleitungen und Sicherheitshinweise um Unfälle zu vermeiden.

Sicherheitshinweise:

Achten Sie darauf, dass keine Hände, Haare, Küchenwerkzeuge oder Kleidung während der Benutzung in die beweglichen Teile der Maschine geraten.

Der Fleischwolf wurde ausschließlich zum zerkleinern von Fleisch und /oder zur Herstellung von Spritzgebäck konzipiert. Benutzen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.

Verarbeiten Sie keine gefrorenen Lebensmittel und achten Sie darauf, dass das Fleisch frei von Sehnen, Knorpel oder Knochen ist. Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises und den daraus entstehenden Schäden am Gerät erlischt jeglicher Anspruch auf GARANTIE.

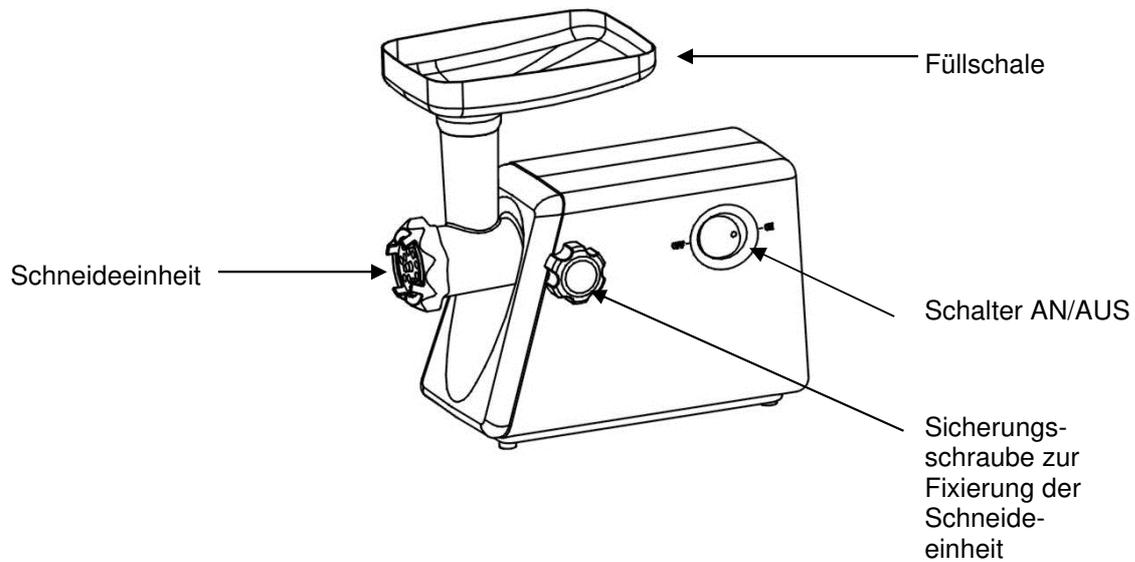
Drücken Sie das Fleisch / Teig bei der Verarbeitung der Lebensmittel ausschließlich mit dem im Lieferumfang enthaltenen Stopfer in die Einfüllöffnung. Benutzen Sie niemals die Finger oder Gegenstände wie z.B. Löffel, Messer oder ähnliches.

Eine Nichtbeachtung dieses Hinweises kann Unfälle und Verletzungen sowie Beschädigungen des Gerätes verursachen.

Verarbeiten Sie nicht zu große Mengen auf einmal, um die Einfüllöffnung nicht zu verstopfen und/ oder das Gerät zu verstopfen bzw. zu überlasten.

Hackfleisch ist ein sehr leicht verderbliches Lebensmittel das für ein erhöhtes Risiko einer Salmonellen- Vergiftung bekannt ist. Verarbeiten Sie deshalb das von Ihnen produzierte Hackfleisch noch am selben Tag und achten Sie auf ausreichende Kühlung der Lebensmittel.

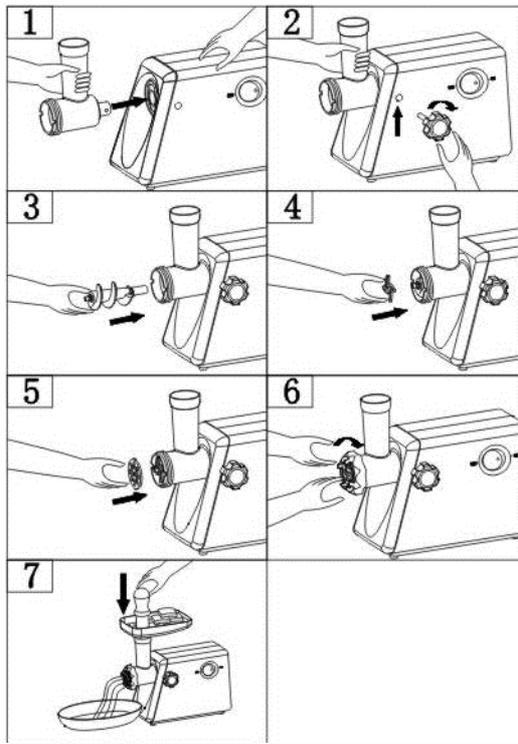
Gerätebeschreibung und Bedienelemente



Vor dem Ersten Gebrauch

Entnehmen Sie den Fleischwolf vorsichtig aus der Verpackung und reinigen Sie alle Teile mit warmem Spülwasser. Anschließend die Teile gut abspülen und abtrocknen.

Inbetriebnahme



1. Montieren Sie das Gehäuse der Schneideeinheit wie in Abb. 1 beschrieben.
2. Fixieren Sie das Gehäuse der Schneideeinheit mit der Sicherungsschraube
3. Setzen Sie die Förderschnecke (mit der langen Antriebsachse zum Gehäuse hin) ein. Achten Sie hierbei darauf, dass die Förderschnecke richtig in die „Nut“ der Antriebswelle der Maschine einrastet.
4. Setzen Sie das Kreuzmesser so auf die quadratische Achse der Förderschnecke auf, das die Schneidflächen der Klingen nach vorne zeigen.
5. Wählen Sie eine der drei im Lieferumfang enthaltenen Lochscheiben aus und setzen sie vor das Kreuzmesser auf die runde Achse der Förderschnecke. Achten Sie hierbei darauf, dass die Einkerbung am Fleischwolfgehäuse in das Gegenstück am Gehäuse des Gerätes einrastet.
6. Setzen Sie nun den Verschlussring auf das Gewinde am Gehäuse des Gerätes und drehen Sie diesen im Urzeigersinn fest an.
7. Das Gerät ist nun funktionsbereit: Schalten Sie das Gerät am AN/ AUS Schalter ein und geben Sie das grob zerkleinerte Fleisch (Wallnussgröße) in die Füllschale und drücken Sie es mit dem Stopfer in die Schneideeinheit.

Achtung!

Beachten Sie, dass es sich bei diesem Gerät um eine Maschine für den „Hausgebrauch“ handelt! Vermeiden Sie deshalb längere Betriebszeiten. Die max. Betriebszeit für dieses Gerät beträgt 10 Minuten. Wollen Sie das Gerät nach dieser Zeit weiter benutzen beachten Sie eine vom Hersteller angegebene Abkühlzeit von ca.15 Minuten.

Reinigung des Gerätes:

1. Achten Sie vor Beginn der Reinigung immer darauf, dass das Gerät vom Stromnetz genommen wurde. Schalten Sie hierzu das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Alle Anbauteile wie Förderschnecke, Messer, Lochscheiben und Sicherungsring lassen sich in umgekehrter Reihenfolge auseinander nehmen und mittels warmer Spülmittel-Lauge abwaschen. Die Anbauteile nicht in die Spülmaschine geben (Scharfe Reiniger greifen die Oberfläche der Teile an).
3. Es empfiehlt sich alle Anbauteile nach dem Abtrocknen mit etwas Speiseöl einzureiben um Korrosionen am Material zu vermeiden.
4. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch (Spülmittellauge) ab und trocknen Sie es anschließend mit einem weiteren Tuch sorgfältig.

Bei Rückfragen steht Ihnen unsere Kundenbetreuung gerne zur Verfügung!

Ihr Askari Team!