

**FW120**



**370253**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax.: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2024-09-09

---

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung .....	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung .....	6
2	Allgemeines .....	7
2.1	Haftung und Gewährleistung .....	7
2.2	Urheberschutz .....	7
2.3	Konformitätserklärung .....	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung .....	8
3.1	Transportinspektion .....	8
3.2	Verpackung .....	8
3.3	Lagerung .....	8
4	Technische Daten .....	9
4.1	Technische Angaben .....	9
4.2	Baugruppenübersicht .....	11
4.3	Funktion des Gerätes .....	13
5	Installation und Bedienung .....	14
5.1	Installation .....	14
5.2	Bedienung .....	16
6	Reinigung und Wartung .....	20
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	20
6.2	Reinigung .....	20
6.3	Wartung .....	22
7	Mögliche Funktionsstörungen .....	23
8	Entsorgung .....	24



**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

## 1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### 1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



### **WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



### **VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

### **ACHTUNG!**

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

### **HINWEIS!**

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Das Gerät ist nicht zur Aufstellung auf einer Fläche geeignet, auf der ein Wasserstrahl angewendet werden könnte.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.

- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### Sicherheit bei Bedienung von Fleischwölfen

- Legen Sie während des Betriebes niemals Tücher, Servietten oder andere Gegenstände auf oder unter das Gerät, um Personen- oder Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag oder Hitze zu vermeiden.
- Bevor Sie Teile abbauen/anbauen, das Gerät reinigen oder an einen anderen Platz versetzen, schalten Sie es ab (Ein-/Ausschalter auf die „OFF“-Position drehen) und trennen Sie es von der Steckdose (Netzstecker ziehen).
- Wenden Sie beim Zusammenbau des Gerätes niemals Gewalt an.
- Nehmen Sie das Gerät erst nach vollständigem und richtigem Zusammenbau in Betrieb. Lesen Sie hierzu die Anweisungen im Abschnitt 5.2 „Bedienung“.
- Greifen Sie niemals in den Einfüllschacht und stecken Sie keine Gegenstände in den Auswurf des Schneckengehäuses, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- Halten Sie niemals Haare, Kleidungsstücke, Küchenutensilien in den Einfüllschacht des Gerätes.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass sich keine Fremdkörper im Einfüllschacht des Gerätes befinden.
- Halten Sie niemals Ihr Gesicht über den Einfüllschacht des Gerätes, wenn der Motor läuft. Bei der Verarbeitung können Splitter von Knochenresten, harten Zutaten (Kerne, Stiele, etc.) herausspringen.

### Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreien Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

### Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

### Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

## Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zerkleinern von Fleisch unter Verwendung von geeignetem Zubehör.

## 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Zerkleinern von gefrorenem Fleisch,
- Verarbeiten von Knochen.



## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörigen Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild sowie bedien- und sicherheitsrelevanten Aufklebern

### 2.2 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

### 2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

### 3 Transport, Verpackung und Lagerung

#### 3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

#### 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

#### 3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

## 4 Technische Daten

### 4.1 Technische Angaben

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Fleischwolf FW120</b>
Artikel-Nummer:	<b>370253</b>
Material:	Aluminium
Material Mühltrichter:	Edelstahl
Durchmesser Einfüllschacht in mm:	49 x 43
Durchmesser Scheiben in mm:	70
Leistung max. in kg/h:	120
Anschlusswert:	0,85 kW   220-240 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	225 x 475 x 390
Gewicht in kg:	21,0

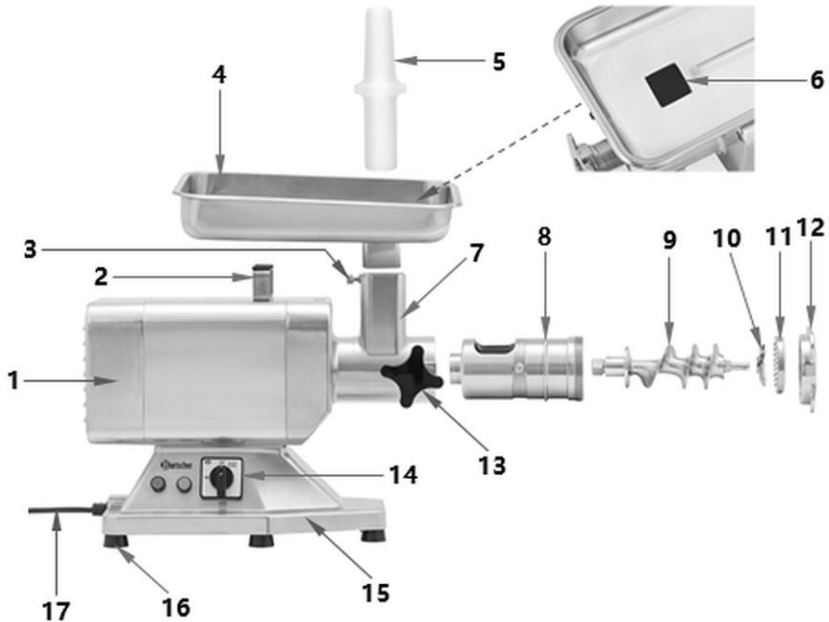
Technische Änderungen vorbehalten!

DE

## Ausführung / Eigenschaften

- Farbe: Silber
- Rückwärtslauf
- Ungersystem: nein
- Mülhtrichter abnehmbar
- Mahlanlage abnehmbar
- Zerkleinerungseinheit abnehmbar
- Belüfteter Motor
- Überlastungsschutz
- Ein-/ Ausschalter
- Kontrollleuchten: Ein/Aus
- Geräte-Anschluss: steckerfertig
- Eigenschaften:
  - Leichte Reinigung durch abnehmbaren Mülhtrichter und Mahlanlage
  - 6 Stellfüße
- Inklusive:
  - 2 Lochscheiben (4,5 mm, 8 mm)
  - 1 Edelmstahlmesser, 4-flügelig
  - 1 Stopfer

### 4.2 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1. Motorgehäuse                     | 2. Auflage für Mühltrichter mit Kunststoffpads |
| 3. Fixierschraube Mühltrichter      | 4. Mühltrichter                                |
| 5. Stopfer                          | 6. Einfüllschachtöffnung                       |
| 7. Einfüllschacht                   | 8. Schneckengehäuse                            |
| 9. Schneckenwelle                   | 10. Edelstahlmesser, 4-flügelig                |
| 11. Lochscheibe                     | 12. Verschlussring                             |
| 13. Fixierschraube Schneckengehäuse | 14. Bedienelemente                             |
| 15. Gehäuse unten                   | 16. Stellfüße (6x)                             |
| 17. Anschlusskabel                  |  |

## Bedienelemente / Tasten-/Schalterfunktionen

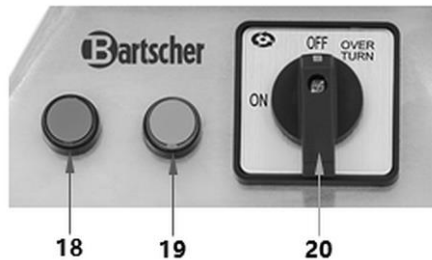


Abb. 2

- 18. STOPP-Taste (rot)
- 19. START-Taste (grün)
- 20. Drehschalter

<b>STOPP-Taste</b>	Mit dieser Taste wird die Verarbeitung der Lebensmittel im Fleischwolf beendet/ abgebrochen
<b>START-Taste</b>	Mit dieser Taste wird die Verarbeitung der Lebensmittel im Fleischwolf gestartet
<b>Drehschalter</b>	Dieser Schalter dient dazu, die Richtung der Schneckenwelle einzustellen: <ul style="list-style-type: none"><li>– ON: für den Normalbetrieb</li><li>– OFF: zum Anhalten der Schneckenwelle</li><li>– OVER TURN: um eventuell im Schneckengehäuse festsetzende Lebensmittel durch eine kurze Rückwärtsbewegung zu lösen.</li></ul>

### Schutzvorrichtungen

Das Gerät ist mit elektrischen und mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, die den geltenden Normen entsprechen. Die Sicherheitsmerkmale gegen elektrische Gefahren entsprechen der Norm GB4706.38-2003, während die mechanischen Sicherheitsmerkmale der Norm GB4706.38-2003 entsprechen.

Der Fleischwolf ist ausgestattet mit:

#### **Relais im Steuerkreis**

für den Neustart des Geräts bei einem Stromausfall;

Diese Schutzvorrichtungen gelten für den Betrieb des Geräts und für die Reinigung und Wartung des Geräts.

Es gibt jedoch **RESTRISIKEN**, die nicht vollständig ausgeschlossen werden können und auf die in dieser Bedienungsanleitung mit dem Wort **WARNUNG** hingewiesen wird. Diese Risiken beziehen sich auf die **Schnittverletzungsgefahr** durch das scharfe Messer beim Zusammenbau oder Reinigung/Wartung des Geräts.

### 4.3 Funktion des Gerätes

Im Fleischwolf wird unter Verwendung von geeignetem Zubehör Fleisch verarbeitet. Dank des Rückwärtslaufs wird das Fleisch reibungslos in beide Richtungen transportiert und beugt somit Blockaden vor.

### 5 Installation und Bedienung



#### VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

#### HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

#### 5.1 Installation

DE

##### Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



#### VORSICHT!

##### Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:



## Installation und Bedienung

---

- Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
- Die vorgeschriebenen Fluchtwege freihalten.
- Einen sicheren Stand gewährleisten.
- Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
- Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
- Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
  
- Die Aufstellfläche muss für die Größe des Geräts geeignet sein.
- Die Aufstellfläche muss sich in einer Höhe von 80 cm über dem Boden befinden.
- Stellen Sie das Gerät in einer nicht salzhaltigen Umgebung mit einer Luftfeuchtigkeit von max. 75% und einer Umgebungstemperatur zwischen 5 °C und 35 °C auf, jedoch immer in Bereichen und Umgebungen, die keine Fehlfunktionen des Geräts verursachen.
- Halten Sie einen Mindestabstand rechts, links und hinten von 10 cm, sowie 50 cm oben und vor dem Gerät ein, um ungehindert arbeiten zu können.

### Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

### 5.2 Bedienung

#### Hinweise und Tipps

- Verarbeiten Sie immer nur frische Lebensmittel. Besonders bei Fleisch achten Sie darauf, dass dieses direkt vor dem Garen oder Verzehr verarbeitet wird: gehacktes Fleisch ist auch im Kühlschrank nur kurze Zeit haltbar. Beachten Sie die geltenden Gesetze und Vorschriften.
- Schneiden Sie die Lebensmittel vor der Verarbeitung in ausreichend kleine Stücke oder Streifen, damit sie in den Einfüllschacht des Gerätes passen und leicht verarbeitet werden können. Schneiden Sie das Fleisch in ca. 10 cm lange und 2 cm dicke Streifen, festere Lebensmittel in 1 cm große Würfel.
- Bei Verarbeitung größerer Mengen von Lebensmitteln teilen Sie diese in Portionen auf, welche dann innerhalb von 2 bis 3 Minuten verarbeitet werden können. Schalten Sie zwischen der Portionsverarbeitung das Gerät aus, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden und bereiten Sie in dieser Zeit die nächste Portion vor.
- Niemals zu harten und zu faserigen Lebensmitteln im Gerät verarbeiten (z. B. Kerne, Schalen, Nüsse, Knochen, Knorpel, dicke Sehnen u. ä.). Entfernen Sie diese vor der Verarbeitung. Hartes Gemüse sollten Sie vor dem Zerkleinern weichkochen.
- Geben Sie die gewünschten Gewürze, Kräuter, Zwiebeln schon beim Zerkleinern von Fleisch dazu (z. B. bei Hackfleisch oder Tatar), um eine bessere Durchmischung zu erhalten. Harte Gewürze wie Pfefferkörner, Muskatnüsse u. ä. vor der Zugabe in einer Mühle mahlen.
- Wählen Sie bei Verarbeitung von weichen Lebensmitteln einen langsameren Motorlauf.

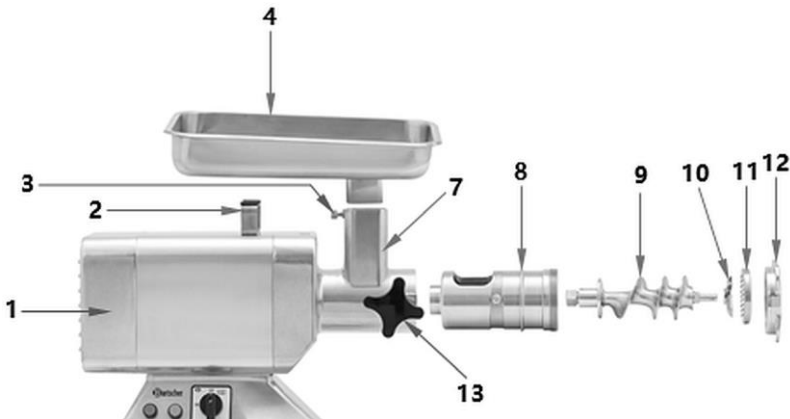
#### **HINWEIS!**

**Die Reste von Fleisch aus dem Schneckengehäuse entfernen Sie, indem Sie eine Brotscheibe im Fleischwolf verarbeiten.**

### Vor dem ersten Gebrauch

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Geräte- und Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie das Gerät und Zubehör gründlich vor dem ersten Gebrauch laut Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
3. Lassen Sie die gereinigten Teile vor dem Zusammenbau an der Luft trocknen.
4. Wählen Sie für die zu verarbeitenden Lebensmittel das geeignete Zubehör und setzen dieses zusammen.

### Zusammenbau



DE

Abb. 3

1. Befestigen Sie das Schneckengehäuse (8) mithilfe der Fixierschraube (13) am Gerät.
2. Führen Sie die Schneckenwelle (9) in das Schneckengehäuse (8) ein.

#### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr! Das Edelmesserschneidmesser ist sehr scharf!**

Seien Sie beim Anbringen des Edelmesserschneidmessers sehr vorsichtig.

3. Stecken Sie das Edelmesserschneidmesser (10) mit der glatten Schneidseite nach außen gerichtet auf die Schneckenwelle (9).
4. Setzen Sie die benötigte Lochscheibe (11) auf die Schneckenwelle (9).
5. Schrauben Sie danach den Verschlussring (12) im Uhrzeigersinn am Schneckengehäuse (8) fest.

6. Setzen Sie den Mühltrichter (4) auf den Einfüllschacht (7). Achten Sie darauf, dass der Mühltrichter auf der Auflage für Mühltrichter mit Kunststoffpads (2) fest sitzt.
7. Fixieren Sie den Mühltrichter (4) am Einfüllschacht (7) mit der Befestigungsschraube (3).

### Funktionskontrolle

Um die korrekte Funktion des Geräts zu überprüfen, gehen Sie wie folgt vor:

- stellen Sie den Drehschalter auf die Position „**OVER TURN**“, drücken Sie die START-Taste (grün) und prüfen Sie, ob sich die Schneckenwelle gegen den Uhrzeigersinn zur Auslassöffnung dreht;
- prüfen Sie mit dem Drehschalter, ob das Gerät automatisch stoppt, indem Sie ihn auf die Position „**OFF**“ drehen.
- stellen Sie den Drehschalter auf „**ON**“, drücken Sie die START-Taste (grün) und prüfen Sie, ob die Schneckenwelle die Richtung ändert und sich im Uhrzeigersinn bewegt;
- schalten Sie das Gerät mit der STOPP-Taste aus.

DE

### Betrieb des Gerätes



Symbolbild

Abb. 4

1. Beachten Sie die richtige Arbeitshaltung bei der Bedienung des Fleischwolfes (Abb. 4)
2. Stellen Sie sich so hin, dass kein Teil Ihres Körpers während des Betriebes direkt mit dem Fleischwolf in Berührung kommt.

3. Schneiden Sie das Fleisch in gut portionierte Stücke.
4. Legen Sie das portionierte Fleisch in den Mühltrichter.
5. Stellen Sie einen geeigneten Behälter für das verarbeitete Fleisch unter das Schneckengehäuse.
6. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
7. Stellen Sie den Drehschalter für den Regelbetrieb auf die Position „**ON**“.
8. Starten Sie den Fleischwolf mit der START-Taste (grün).

9. Sobald der Motor läuft, schieben Sie das Fleisch mit dem Stopfer nach und nach in den Einfüllschacht.

### **VORSICHT!**

**Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer und niemals Ihre Hände oder andere Gegenstände, um das Fleisch in den Einfüllschacht zu schieben.**

10. Drücken Sie die STOPP-Taste (rot), wenn Sie die Fleischverarbeitung beendet haben.
11. Stellen Sie den Drehschalter auf die Position „**OFF**“.
12. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!), wenn Sie es nicht mehr benutzen.
13. Zerlegen Sie das Gerät für die Reinigung nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.

### **HINWEIS!**

So halten sich die Lochscheiben und das Edelmessermesser länger und behalten mit der Zeit ihre Schärfe:

- wenn das gesamte Fleisch zerkleinert ist, schalten Sie das Gerät aus;
- das Edelmessermesser und die Lochscheibe müssen gekoppelt sein;
- ziehen Sie den Verschlussring nicht zu fest an;
- drücken Sie die STOPP-Taste (rot), wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird;
- zerlegen Sie die Mahlanlage und reinigen Sie die abgenommenen Teile sowie das Gerät gründlich unmittelbar nach Gebrauch. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.

## 6 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Betriebsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

### 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

### 6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät mindestens einmal am Tag, wenn nötig auch mehrmals.
2. Reinigen Sie alle Teile des Geräts gründlich, unabhängig davon, ob sie direkt mit dem Lebensmittel in Berührung kommen oder nicht.
3. Zerlegen Sie das Gerät vor der Reinigung, gehen Sie wie folgt vor:
  - nehmen Sie den Stopfer aus dem Einfüllschacht heraus,
  - nehmen Sie den Mühltrichter vom Schneckengehäuse ab,
  - lösen Sie den Verschlussring durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (Pfeilrichtung auf dem Schneckengehäuse beachten),
  - nehmen Sie den Verschlussring ab,
  - nehmen Sie die Einzelteile (Lochscheibe, Edelstahlmesser, Schneckenwelle) aus dem Schneckengehäuse heraus,

## Reinigung und Wartung

---

- drehen Sie die Fixierschraube am Schneckengehäuse gegen den Uhrzeigersinn, um dieses zu lösen,
- nehmen Sie das Schneckengehäuse anschließend vom Gerät ab,
- entfernen Sie die Reste der verarbeiteten Lebensmittel aus dem Schneckengehäuse und dem Einfüllschacht.

### **HINWEIS!**

**Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jeder Benutzung und lassen Sie niemals Lebensmittelreste auf dem Gehäuse und anderen Teilen des Fleischwolfes antrocknen.**

**Eventuell an den abnehmbaren Teilen des Gerätes angetrocknete Lebensmittelreste lassen sich leicht entfernen, wenn Sie diese für einige Zeit in warmem Wasser einweichen.**

4. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser (50 °C) und einem neutralen Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung einen weichen Schwamm oder Spülbürste.
5. Spülen Sie die gereinigten Teile anschließend mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese gründlich mit einem fuselfreien Tuch ab oder lassen Sie die Teile an der Luft trocknen.
6. Wischen Sie den Motorblock und das Netzkabel nur mit einem leicht feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Lüftungsöffnungen auf der Rückseite und Unterseite des Gerätes eintritt.
7. Trocknen Sie den Motorblock sorgfältig ab.
8. Lassen Sie alle gereinigten Teile ca. 1/2 Stunde an der Luft trocknen.
9. Reiben Sie die Lochscheibe, die Schnecke und das Edelstahlmesser mit etwas Speiseöl ein, damit diese nicht rosten.

### Gerät aufbewahren

1. Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“** und bewahren Sie es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf.
2. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.
3. Bewahren Sie alle Bauteile zusammen auf. Legen Sie die Schneckenwelle, das Edelstahlmesser und eine Lochscheibe in das Schneckengehäuse, schrauben Sie den Verschlussring am Schneckengehäuse fest und befestigen das Schneckengehäuse mit Hilfe der Befestigungsschraube am Gehäuse des Gerätes. So werden Verletzungen durch das Edelstahlmesser vermieden und Teile gehen nicht verloren.
4. Verstauen Sie eine weitere Lochscheibe unter dem Gerät in der vorgesehenen Vertiefung im Boden.
5. Setzen Sie den Mühltrichter auf das Schneckengehäuse und setzen Sie den Stopfer im Mühltrichter ein.
6. Decken Sie das Gerät zum Schutz vor Staub und Schmutz ab.

### 6.3 Wartung

Wir empfehlen eine Wartung des Gerätes durch den Kundendienst mindestens einmal pro Jahr, ggf. einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Vor der Wartung des Geräts müssen Sie den Netzstecker ziehen, der das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- Das **Anschlusskabel** sollte regelmäßig überprüft werden. Wenn es beschädigt ist, muss es durch oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- Mit der Zeit können sich die **Füße** abnutzen und zu Instabilität führen. In diesem Fall müssen sie ausgetauscht werden.
- Das **Edelstahlmesser** und die **Lochscheiben** regelmäßig überprüfen. Sollte das Messer nicht mehr scharf genug sein und die Lebensmittel nicht zufriedenstellend schneiden, sollte es ausgetauscht werden. Sind die Lochscheiben abgenutzt, sollten diese auch ausgetauscht werden. Kontaktieren Sie hierzu den Kundendienst oder Händler, um diese Teile durch Original-Ersatzteile auszutauschen.
- Im Laufe der Zeit kann das **Etikett auf dem Drehschalter** beschädigt werden. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an den Kundendienst oder Händler, um es austauschen zu lassen.



## 7 Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät startet nicht	Stecker nicht richtig eingesteckt	Stromversorgung überprüfen
	START-Taste nicht gedrückt	START-Taste drücken, um den Verarbeitungsvorgang zu starten
	Installation ist nicht richtig durchgeführt	Installation nach Anweisungen durchführen
Gerät verarbeitet das Fleisch nicht zufriedenstellend	Abnehmbare Bauteile sind nicht richtig angebracht	Zusammenbau überprüfen
	Edelstahlmesser liegt nicht richtig auf	Bauteile erneut nach Anweisung zusammensetzen

### 8 Entsorgung

#### Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.