

Feller®

User's Manual

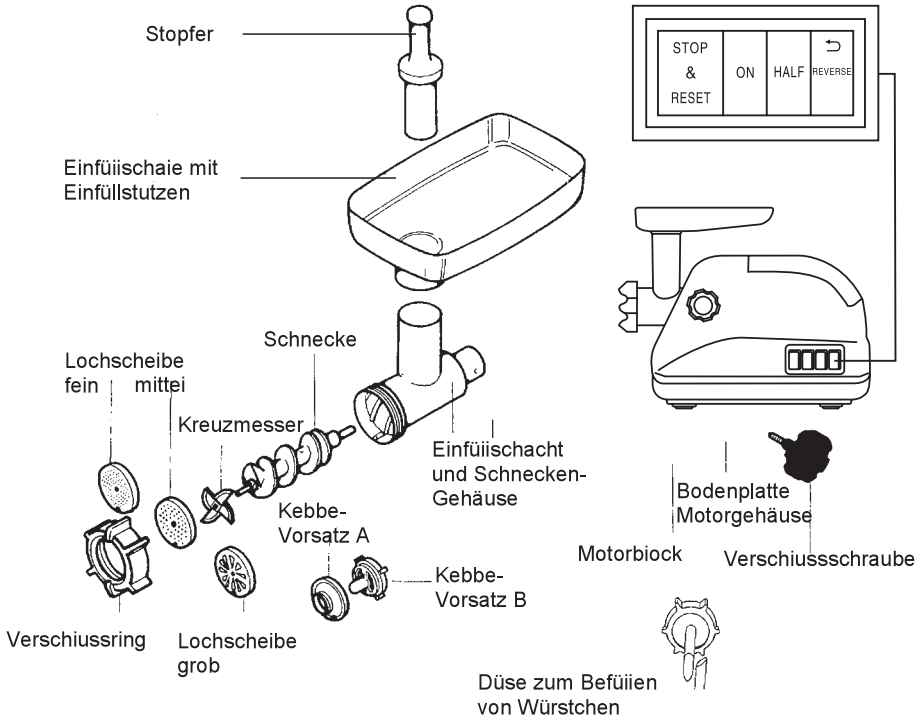
Meat Grinder



MG 200 B/W

Meat Grinder

DEUTSCH



Wichtige Hinweise:

• **Niemals bei eingestecktem Netzstecker Messerkreuz, Schnecke oder Lochscheiben einsetzen oder entfernen, da durch ungewolltes drücken des Ein- und Ausschalter 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 Aus-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 steckenbleiben. 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** Messerkreuz und Lochscheibe zusammen mit den beiden Kebbe-Vorsätzen verwenden. Setzen Sie immer nur einen dieser beiden Werkzeugsätze am Gerät ein.

Design Fleischwolf

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 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 Messerkreuz. Messer und Schnecke werden von einem leistungsstarken 800-W-Elektromotor angetrieben. Durch die vorgelegte Lochscheibe tritt das fertige Produkt automatisch aus. Ein Überlastschutz sorgt dafür, dass der Motor nicht überhitzen kann.

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

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder Netzkabel dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich dazu bitte an Ihren Händler.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehöre 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.
- 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** das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Tresenkante herunterhängt.
- **Niemals** das Gerät oder Teile des Geräts in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen.
- **Niemals** Motorgehäuse, Kabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen oder unter das Gerät laufen lassen. Wenn Flüssigkeiten (Beispiel: Fleischsaft) auf das Motorgehäuse gelaufen sind, dann drücken Sie sofort auf die OFF-Taste, um das Gerät AUSzuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse, wie auf Seite 13 (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-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 Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.

- Wenden Sie beim Zusammenbau der Teile keine Gewalt an! Alle Bauteile müssen sich leicht und ohne großen Kraftaufwand zusammensetzen lassen. Andernfalls sind die Teile nicht richtig zusammengesetzt oder beschädigt. Nehmen Sie das Gerät erst in Betrieb, wenn es richtig und vollständig nach der Anleitung auf Seite 8 (Das Gerät zusammensetzen) zusammengesetzt ist.

Niemals Messerkreuz und Lochscheibe zusammen mit den beiden Kebab-Vorsätzen (A und B) verwenden. Setzen Sie immer nur einen dieser beiden Werkzeugsätze am Gerät ein.

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

- Sollte sich der Fleischwolfeinsatz am Motorgehäuse und/oder die Verschlusschraube am Fleischwolfgehäuse während der Arbeit lösen oder lockern, dann drücken Sie sofort auf die OFF-Taste, um das Gerät AUSzuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Arbeiten Sie nach der Anleitung auf Seite 16 (Störungen beseitigen), bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

- Der Fleischwolf kann keine harten, festen oder faserigen Nahrungsmittel (Knochen, Nüsse, Ingwerwurzel) verarbeiten. Harte Gemüsesorten sollten Sie eventuell vor der Verarbeitung vоргaren. Wenn der Fleischwolf verstopft ist und/oder der Motor stecken bleibt, dann drücken Sie sofort auf die OFF-Taste, um das Gerät AUSzuschalten. Beseitigen Sie das Problem nach der Anleitung auf Seite 16 (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 Messerkreuz sind sehr scharf. Achten Sie darauf, sich nicht zu schneiden, wenn Sie mit dem Messerkreuz 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 herauspringen.

Das Gerät dient zum Gebrauch in Innenräumen und in Haushalten.

Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität

- Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Schließen Sie das Gerät nicht mit Verlängerungskabeln oder Tischsteckdosen an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schuko-Steckdose einer geeigneten Stromversorgung mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- **Niemals** am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängenbleiben kann oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann.

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 auf Seite 13 (Pflege und Reinigung).

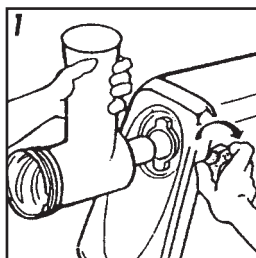
Das Gerät zusammensetzen

WARNUNG: Die Unterlage muss ausreichend stabil, trocken, eben und sauber sein. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät, um eine Gefährdung durch Feuer oder elektrischen Schlag zu vermeiden. Die Luftschlitze an der 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.

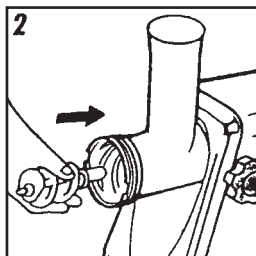
1. Stellen Sie das Motorgehäuse auf einem geeigneten Arbeitsplatz auf.

2. Lösen Sie die Klemmschraube links am Motorgehäuse einige Umdrehungen gegen den Uhrzeigersinn bis Sie den Einfüllschacht 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.

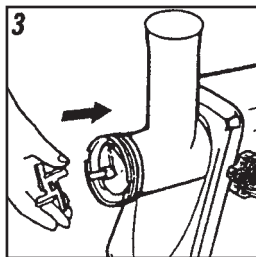
3. Stecken Sie die Schnecke mit dem längeren, schmalen Ende in die Auslassöffnung des Einfüllschachts (siehe Bild 2). Achten Sie darauf, dass erst er Dichtungsring und dann die Unterlegscheibe auf dem schmalen Ende aufgesetzt sind. Drehen Sie die Schnecke dabei eventuell etwas. Die Schnecke muss ganz im Inneren des Schnecken Gehäuses liegen.



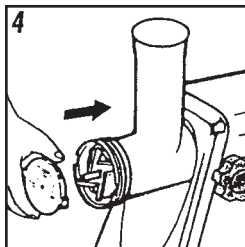
ACHTUNG: Niemals Messerkreuz und Lochscheibe zusammen mit den Kebbe-Vorsätzen verwenden. Die Arbeit mit den Kebbe-Vorsätzen wird auf Seite 11 (Fleischtaschen/Kebbe zubereiten) beschrieben.

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

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



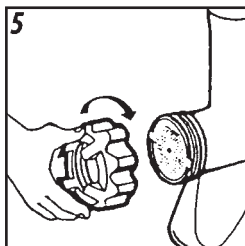
a. Stecken Sie das Messerkreuz mit der abgerundeten Seite zur Schnecke auf die Achse der Schnecke, so dass die viereckige Öffnung in der Mitte des Messerkreuzes über den Vierkant auf der Achse der Schnecke gleitet (siehe Bild 3).



b. Legen Sie anschließend die gewünschte Lochscheibe vor dem Messerkreuz ein (siehe Bild 4). Drehen Sie die Lochscheibe dabei, bis die Aussparung in der Scheibe über den Führungzapfen im Schnecken Gehäuse gleitet. In der Originalverpackung sind die Lochscheiben gesondert verpackt.

WICHTIG: Wenn die Werkzeuge deutlich über den Rand des Schnecken Gehäuses 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 Verschlusschraube vorn am Schnecken Gehäuse an und ziehen Sie sie mit der Hand fest (Bild 5).



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

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

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit montiert.

Mit dem Fleischwolf arbeiten

Der Edelstahl 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 auf Seite 16 (Störungen beseitigen).

WARNUNG: Sollten während der Arbeit Flüssigkeiten unter oder über das Motorgehäuse laufen, dann drücken Sie sofort auf die OFF-Taste und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie danach das Motorgehäuse (siehe Seite 13, Pflege und Reinigung).

Tip: 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 auf Seite 8 (Das Gerät zusammensetzen) beschrieben und stellen Sie ein geeignetes Auffanggefäß (Schale oder Teller) vor die Auslassöffnung des Schnecken Gehäuses.

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

3. Drücken Sie auf die OFF-Taste, um den Motor auszuschalten und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose für 220/230 V.

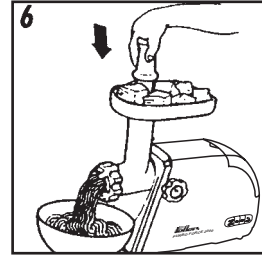
WARNUNG: Niemals bei eingestecktem Netzstecker mit bloßen Händen in den Füllschacht greifen oder Fremdkörper (Haare, Tücher, Kochbesteck) in den Füllschacht gelangen lassen. Schieben Sie die Nahrungsmittel immer nur mit dem Stopfer nach unten. Halten Sie bei eingeschaltetem Motor niemals Ihr Gesicht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

4. Drücken Sie auf die ON-Taste, um das Gerät einzuschalten (siehe Seite 3 Bedienfeld) und füllen Sie die vorbereiteten Zutaten in die Fleischwanne.

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

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

Sollte während der Arbeit kein Gehacktes mehr austreten obwohl noch Nahrungsmittel im Füllschacht stecken, dann drücken Sie auf die OFF-Taste und arbeiten Sie nach den Hinweisen auf Seite 16 (Störungen beseitigen).



6. Sobald Sie Ihre Nahrungsmittel vollständig verarbeitet haben, drücken Sie auf die OFF-Taste, um das Gerät auszuschalten. Sobald der Motor steht, ziehen Sie den Netzstecker.

7. Nach der Arbeit: Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät eintrocknen. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät sofort nach der Anleitung auf Seite 13 (Pflege und Reinigung).

Fleischtaschen/Kebbe zubereiten

Füllung für Kebbe

- 100 g Hammelfleisch, ein- bis zweimal im Fleischwolf zerkleinern
- 1 1/2 EL Olivenöl
- 1 1/2 EL feingehackte Zwiebeln
- 1/3 TL geriebener Piment
- 1/2 TL Salz
- 1 1/2 EL Mehl

Hülle für Kebbe

- mindestens 450 g mageres Fleisch vom Hammel, Kalb oder Rind
- höchstens 150-200 g Mehl*
- 1 TL geriebenes Piment
- 1 TL geriebene Muskatnuss
- 1 Prise Chilipulver
- 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.

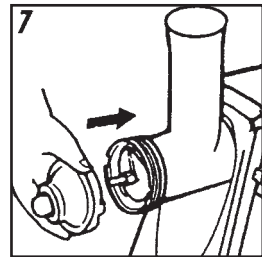
3. Schrauben Sie die Verschlusschraube ab und nehmen Sie die Lochscheibe und das Messerkreuz heraus (siehe Seite 13, Das Gerät zerlegen).

WICHTIG: Achten Sie dabei darauf, sich nicht am Messerkreuz zu schneiden.

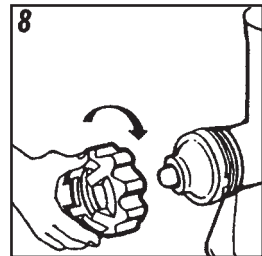
4. Setzen Sie das Gerät mit den Kebbe-Vorsätzen wieder zusammen.

ACHTUNG: Niemals die Kebbe-Vorsätze zusammen mit Messerkreuz und Lochscheibe verwenden.

a. Bauen Sie den Einfüllschacht am Motorgehäuse an und setzen Sie die Schnecke ein (siehe `Das Gerät zusammensetzen` Punkt 1 bis 2).



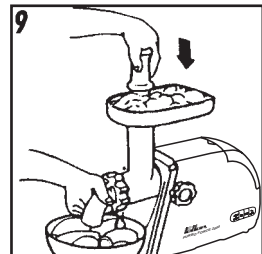
b. Stecken Sie den Kebbe-Vorsatz A auf die Achse der Schnecke. Das schmale Ende muss dabei nach außen zeigen (siehe Bild 7). Drehen Sie den Kebbe-Vorsatz etwas, während Sie ihn in das Schnecken Gehäuse drücken.



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 Führungzapfen an der Innenseite des Schnecken Gehäuses gleiten muss (siehe Bild 7).

d. Schrauben Sie danach die Verschlusschraube auf und ziehen Sie sie mit der Hand fest (siehe Bild 8).

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 auf Seite 16 (Störungen beseitigen).

Das Gerät zerlegen

WARNUNG: Um Verletzungen und Schäden am Gerät zu vermeiden: Drücken Sie immer zuerst auf die OFF-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.

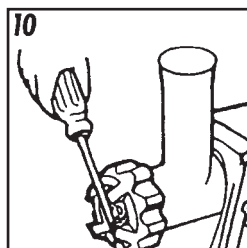
1. Schalten Sie das Gerät AUS (OFF-Taste), warten Sie, bis der Motor steht, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

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

3. Lockern Sie die Verschlusschraube am Schnecken Gehäuse. Drehen Sie die Schraube dazu ein Stück gegen den Uhrzeigersinn.

Tipp: Sollte sich die Verschlusschraube 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 der Einfüllschacht ohne Widerstand aus dem Motorgehäuse herausziehen lässt.



5. Schrauben Sie die Verschlusschraube vom Schnecken Gehäuse ab und nehmen Sie die inneren Bauteile aus dem Schnecken Gehäuse heraus: Die Schnecke mit

Messerkreuz und Lochscheibe, oder - wenn Sie Kebbe-Hüllen hergestellt haben - mit den beiden Kebbe-Vorsätzen.

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

Lagerung

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

10. Setzen Sie das Gerät vollständig zusammen (siehe Seite 8, Das Gerät zusammensetzen).

Dadurch sind die einzelnen Bauteile im Inneren des Schnecken Gehäuse geschützt und können nicht verloren gehen.

ACHTUNG: Niemals das Kabel knicken, verknoten oder einklemmen.

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-Taste, um das Gerät AUSzuschalten. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung auf Seite 17 (Verstopfungen beseitigen).
Der Motor bleibt während der Arbeit stehen.	Eventuell hat der Überlastschutz den Motor abgeschaltet. Drücken Sie sofort auf die OFF-Taste, um das Gerät AUSzuschalten. Arbeiten Sie nach der folgenden Anleitung auf Seite 17 (Verstopfungen beseitigen).
Auch nach dem Ausleeren des Schnecken Gehäuses lässt sich das Gerät nicht wieder in Gang setzen.	<ul style="list-style-type: none"> • Ist der Netzstecker eingesteckt? • Eventuell ist ein Knochensplitter oder ähnliches im Messerkreuz verkeilt. Drücken Sie sofort auf die OFF-Taste, um das Gerät AUSzuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. • Zerlegen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile sorgfältig; siehe Seite 13 (Pflege und Reinigung). • Wenn das Problem danach nicht beseitigt ist, dann lassen Sie das Gerät bitte in einer Fachwerkstatt überprüfen.
Der Fleischwolf verstopft wiederholt während der Arbeit.	<ul style="list-style-type: none"> • Eventuell arbeiten Sie zu schnell. Drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer nur leicht im Füllschacht nach unten. • Wenn Sie sehr feste Zutaten verarbeiten und ein sehr feines Produkt wünschen, dann sollten Sie zuerst mit der groben Lochscheibe arbeiten und das Produkt danach noch einmal mit einer feinen Lochscheibe verarbeiten.
Das Schnecken Gehäuse wackelt während der Arbeit im Motorgehäuse.	Die Klemmschraube an der Seite des Motorgehäuses hat sich gelockert. Drücken Sie sofort auf die OFF-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 Verschlusschraube aus.

Die Verschlusschraube ist nicht fest genug aufgeschraubt. Drücken Sie sofort auf die OFF-Taste, um das Gerät AUSzuschalten, und ziehen Sie den Netzstecker. Schrauben Sie die Verschlusschraube 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 Seite 13).

Verstopfungen beseitigen

Wenn die Nahrungsmittel im Schnecken Gehäuse 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 Schnecken Gehäuse sofort den Motor aus. Beseitigen Sie unbedingt zuerst die Störung, bevor Sie den Motor wieder einschalten.*

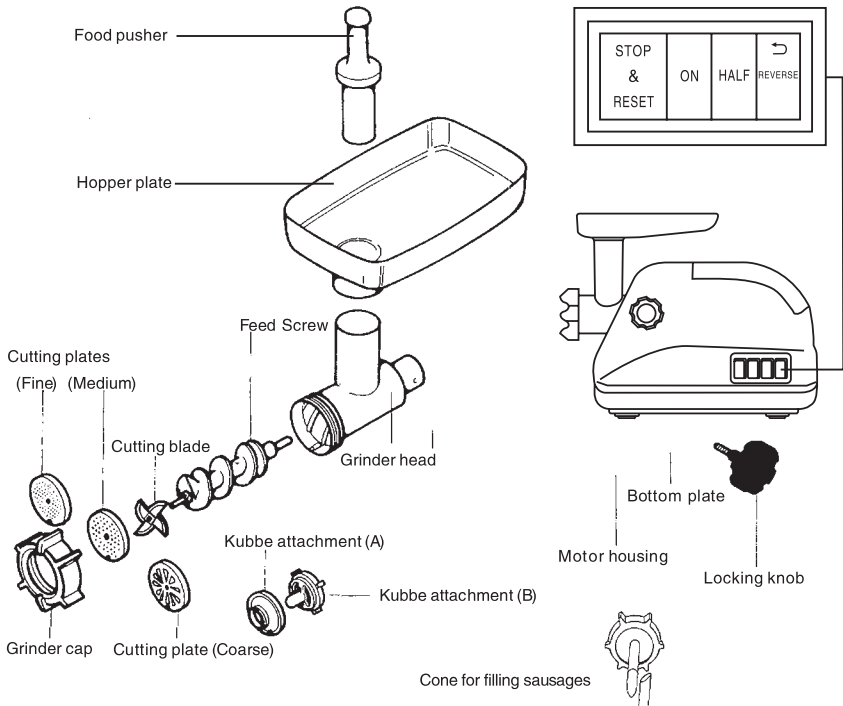
- 1. Drücken Sie auf die OFF-Taste, um das Gerät auszuschalten, und nehmen Sie den Stopfer aus dem Füllschacht.*
- 2. Wenn der Motor durch die Verstopfung stehen geblieben ist, dann drücken Sie die OFF-Taste, um den Überlastschutz auszuschalten.*
- 3. Schalten Sie das Gerät mehrfach ein und aus. Dadurch lockert sich die Verstopfung ggf. auf.*

ACHTUNG: *Sollte der Motor gar nicht mehr laufen, ziehen Sie den Netzstecker. Zerlegen und reinigen Sie das Gerät, wie auf Seite 13 beschrieben.*

- 4. Wenn der Motor im Rückwärtsgang gelaufen ist, dann drücken Sie nach einigen Sekunden auf ON. Wenn das Gerät dann nicht normal arbeitet und das Problem erneut auftritt, dann schalten Sie das Gerät mit der OFF-Taste aus, ziehen Sie den Netzstecker und zerlegen und reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung auf Seite 13.*

ENGLISH

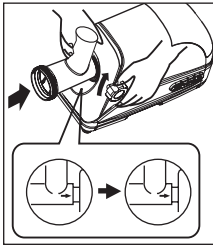
IDENTIFICATION OF PARTS



CAUTION

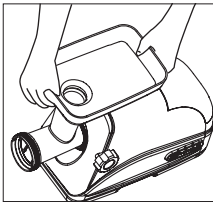
HOW TO USE

A Mincing Meat

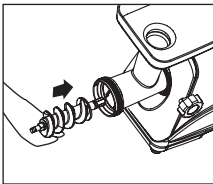


- 1 Before connecting the power cord to a power outlet, ensure switch is "OFF".

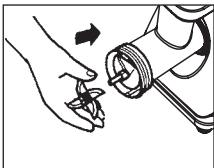
Insert Grinder Head in opening of Motor Housing, turn Grinder Head slowly until the two units are completely locked together and in operating position. Insert Locking Knob into the hole on side of Motor Housing tighten it clockwise and then fix Gringer Head.



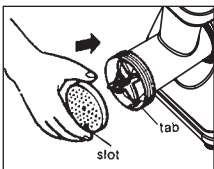
- 2 Place Hopper Plate into Grinder Head in position. When carrying unit, be sure to hold Motor Housing with both hands. Do not hold only Hopper Plate when carrying.



- 3 Then insert Feed Screw into Grinder Head, long end first. Turn until it seats firmly in Motor Housing.



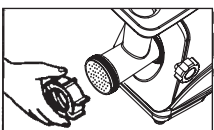
- 4 Place Cutting Blade onto Feed Screwshaft. If Cutting Blade is not fitted properly in place, meat will not grind.



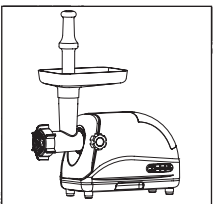
- 5 Place Cutting Plate next to Cutting Blade, fitting lips in the slots.

HOW TO USE

A Mincing Meat



- 6 Screw Grinder Cap into place until tight. Do not overtighten.



- 7 Locate Motor Housing on a firm surface. It is important that the air passage at the bottom and the back of Motor Housing should be kept free and not obstructed.

HOW TO USE

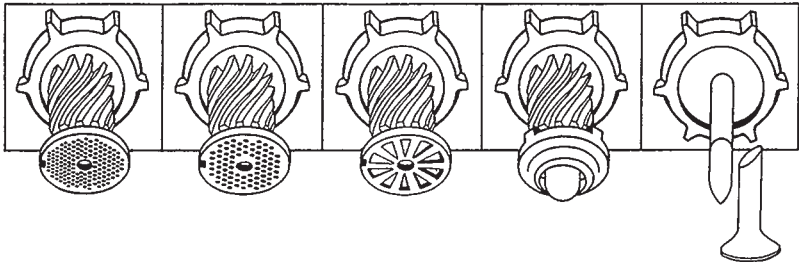
A Mincing Meat



8 Make sure Switch is set at "OFF". Plug into power outlet. Switch on.



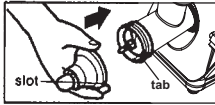
9 Cut all foods into pieces which fit easily into Hopper Opening. Feed foods into Hopper Plate of Grinder Head. Most foods will feed automatically into Grinder. Use Food Pusher. After use, switch "OFF" Disconnect power from power outlet.



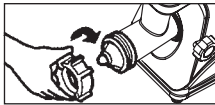
HOW TO USE

B Making Kubbe

Assemble Grinder Head into Motor Housing first by referring **1** ~ **3** instructions on page 2.



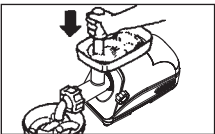
- 1** Place Kubbe Attachment A and B onto Feed Screw shaft together , fitting lips in the slots.



- 2** Screw Grinder Cap into place until tight. Do not overtighten.



- 3** Prepare the Kubbe ingredients for outer cover. (Refer to "How To MAKE KUBBE") Make sure Switch is set at "OFF". Plug-into power outlet. Switch on.



- 4** Feed foods into Hopper Plate of Grinder Head. Use Food Pusher. After use, switch "OFF". Disconnect power from power outlet.

HOW TO MAKE KUBBE

Ingredients

A Stuffing

- 1½ tablespoons olive oil
- 1½ tablespoons flour
- 1½ tablespoons onion (cut fine)
- 114 g mutton (ground once or twice with meat grinder)
- ⅓ teaspoon all spice
- ½ teaspoon salt

B Outer cover

- 150 g - 200 g flour
- 450 g lean meet (ground three times with meat grinder)
- 1 teaspoon all spice
- 1 nutmeg
- a pinch red powdered pepper
- dash pepper

Method

A Stuffing

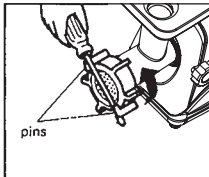
- 1 Mince meat once or twice.
- 2 Fry onion until brown, add minced meat, all spice, salt and flour.

B Outer cover

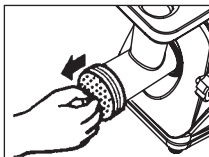
- 1 Mince meat three times.
- 2 Mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outer cover creates better consistency and taste. Grind three times.
- 3 Remove cutting plate and cutting blade, fit kubbe attachment and take out cylindrical food. Use food pusher to feed food from hopper plate into grinder head.
- 4 Form kubbe as illustrated, and deep fry.



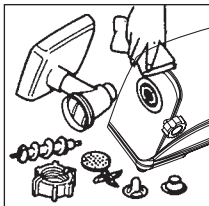
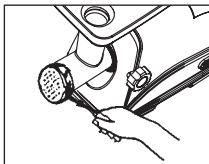
HOW TO CLEAN AND CARE



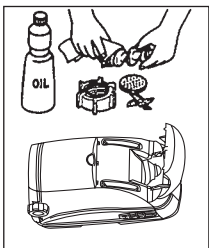
- 1 Disconnect power cord from power outlet. Grinder Cap has pins for easy unscrewing.
If it is difficult to unscrew, use a screwdriver.



- 2 Remove Cutting Plate or Kubbe Attachments.
If it is difficult to remove, insert a screwdriver under the lip and lift up.



- 3 Grinder Head and its parts must be washed only in warm soapy water after use.
DO NOT WASH OR IMMERSE MOTOR HOUSING IN WATER, but only wipe it with a damp cloth.
A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
Do not grind ginger and other materials with hard fiber qualities.



- 4 A little salad oil on Cutters after washing and drying will keep them lubricated.

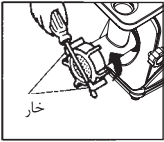
Caution

DO NOT USE thinners and benzines when cleaning Motor Housing. Otherwise it will be cracked or change in color.

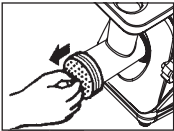
مطابق شکل زیر کتبه‌ها را بسازید و در روغن سرخ کنید.



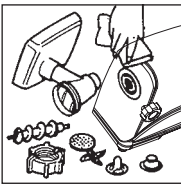
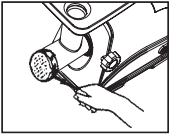
تمیز کاری و نگهداری



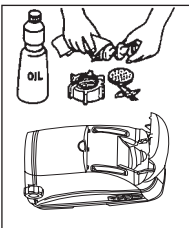
۱- دوشاخه را از برق بکشید، درپوش چرخ کن خارهایی برای باز شدن آسان دارد. در صورتی که درپوش به آسانی باز نمی‌شود، از پیچ گشتی استفاده کنید.



۲- متعلقات کتبه‌ساز یا صفحه‌برش را جدا کنید. اگر جدا کردن آنها دشوار است، پیچ گشتی در زیر لبه آن قرار دهید و بالا بکشید.



۳- پس از استفاده، سری چرخ کن و اجزای آن را تنها می‌باید در آب گرم و صابون شست. محفظه موتور را در آب فرو نبرید، به آسانی آن را با دستمالی نم‌دار تمیز کنید. استفاده از محلول‌های حاوی کلر باعث زدودن رنگ آلومینیوم سطح دستگاه می‌شود. از چرخ کردن مواد سخت و فیبردار در دستگاه بپرهیزید.



۴- استفاده از مقداری روغن سالاد پس از شستن و خشک کردن تیغه‌های برش، آنها را روان نگه می‌دارد.

هشدار: تیغبر و بنزن باعث ترک خوردگی یا تغییر رنگ دستگاه می‌شود.

۳- مواد اولیه کتبه را برای ساخت پوشش بیرونی آماده کنید. (به بخش "روش ساخت کتبه" رجوع کنید). مطمئن شوید که دستگاه خاموش است، دوشاخه را به برق بزنید و دستگاه را روشن کنید.



۴- مواد غذایی را در صفحه ناودان شکل قرار دهید. از دسته فشاری استفاده کنید. پس از استفاده، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید.



روش درست کردن کتبه

دستورالعمل

مواد اولیه

گوشت گوسفند	۱۰۰ گرم
روغن زیتون	یک و نیم قاشق غذاخوری
پیاز خردشده	یک و نیم قاشق غذاخوری
ادویه	یک سوم قاشق چای خوری
نمک	نیم قاشق چای خوری
آرد	یک و نیم قاشق غذاخوری

گوشت گوسفند را یک یا دو بار چرخ کنید.
پیاز را سرخ کنید تا قهوه‌ای شود. سپس گوشت چرخ کرده را همراه با ادویه و نمک و آرد به آن اضافه کنید.

پوشش رویه

گوشت تکه‌ای ۴۵۰ گرم

آرد	۱۵۰-۲۰۰ گرم
ادویه	۱ قاشق چای خوری
جوز بویا	۱ عدد
پودر فلفل قرمز	به مقدار کم
فلفل	به مقدار لازم

گوشت را سه بار چرخ کنید و با بقیه مواد در یک کاسه مخلوط کنید.

هر چقدر گوشت بیشتر و آرد کمتر استفاده شود، پایداری پوشش رویه محکم‌تر و طعم آن بهتر می‌شود.

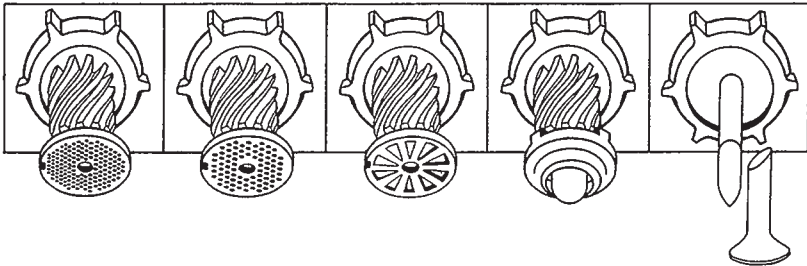
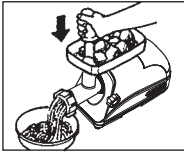
مخلوط نهایی را سه بار چرخ کنید.

تیغه، صفحه برش و متعلقات کتبه‌ساز جدا کنید، مواد غذایی استوانه‌ای شکل را بیرون آورید. از دسته فشاری مواد برای وارد کردن غذاها در صفحه ناودان شکل استفاده کنید.

۸- مطمئن شوید که کلید روشن/خاموش بر روی موقعیت "خاموش" (Off) است. دوشاخه را به برق بزنید و دستگاه را روشن کنید.



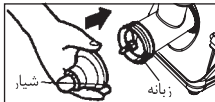
۹- مواد غذایی را به قطعاتی برش دهید که به آسانی در دهانه نودان شکل فرو روند. آنها را در صفحه نودان شکل بریزید. برخی از مواد خودبه‌خود وارد دستگاه می‌شوند. از دسته فشاری استفاده کنید. پس از پایان کار، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از برق بکشید.



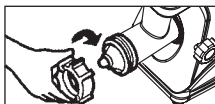
روش درست کردن کتبه

با رجوع به دستورالعمل صفحه ۲، مراحل ۱ تا ۳، سری چرخ‌کن را بر روی محفظه موتور سوار کنید.

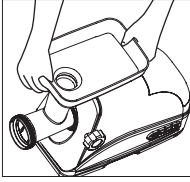
۱- متعلقات کتبه‌ساز A و B را با هم، بر روی محور چرخان قرار دهید. زبانه‌ها را در شیارها قرار دهید.



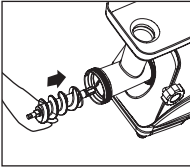
۲- درپوش دستگاه را در جایش بچرخانید تا محکم شود. بیش از حد معمول آن را سفت نکنید.



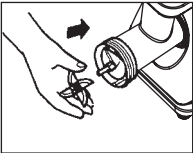
۲- صفحه ناودان شکل را در سری چرخ کن قرار دهید. هنگام جابه جایی، دستگاه را با هر دو دست بگیرید. برای جابه جایی، تنها از صفحه ناودان شکل استفاده نکنید.



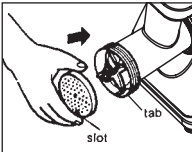
۳- سپس، محور چرخان (پیچ تغذیه) را از سمت دراز آن، در سری چرخ کن فرو برید و آن را بچرخانید تا کاملاً در محفظه موتور چفت شود.



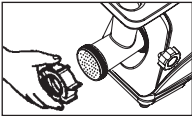
۴- تیغه برش را بر روی محور چرخان نصب کنید. اگر تیغه برش به درستی جا نیفتد، گوشت چرخ نخواهد شد.



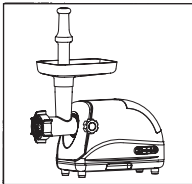
۵- صفحه برش را بر روی تیغه برش قرار دهید، زبانه‌ها را در شیارها قرار دهید.



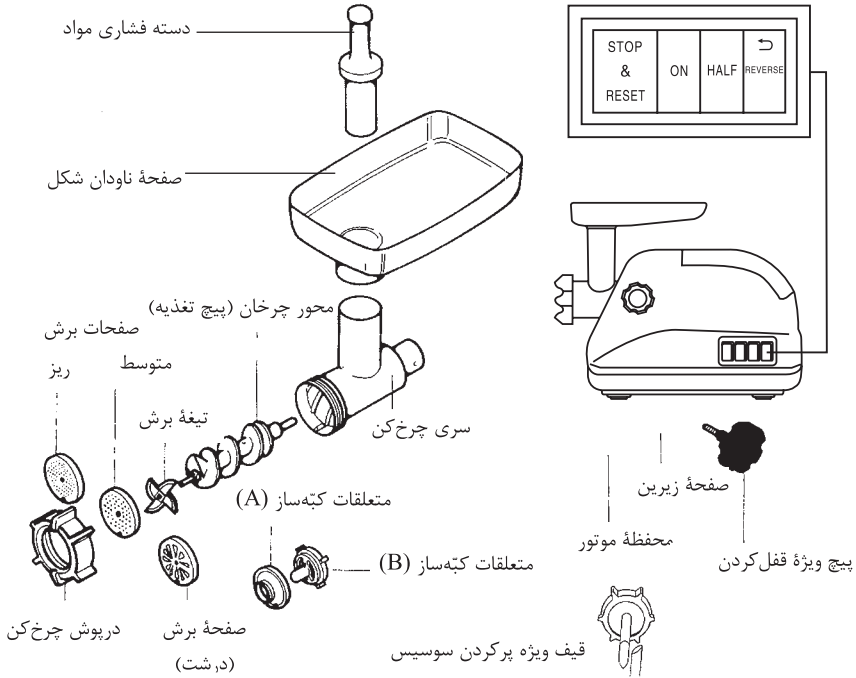
۶- درپوش چرخ کن را در جایش قرار دهید و محکم کنید. آن را بیش از حد معمول محکم نکنید.



۷- دستگاه را بر روی سطحی پایدار قرار دهید، هوا می‌باید از زیر و کناره‌های دستگاه جریان داشته باشد.



توصیف اجزا

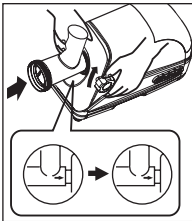


هشدار

روش استفاده

چرخ کردن گوشت

۱- پیش از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که دستگاه خاموش است. سری چرخ گوشت را در دهانه محفظه موتور قرار دهید، آن را به آرامی بچرخانید تا با هم چفت شوند. پیچ ویژه قفل کردن را در سوراخ کناره دستگاه فرو برید و آن را در جهت گردش عقربه‌های ساعت بچرخانید و محکم کنید؛ سپس سری چرخ کن را سفت کنید..



Feller®

دفترچه راهنمای

چرخ
گوشت



MG 200 B/W

Meat Grinder