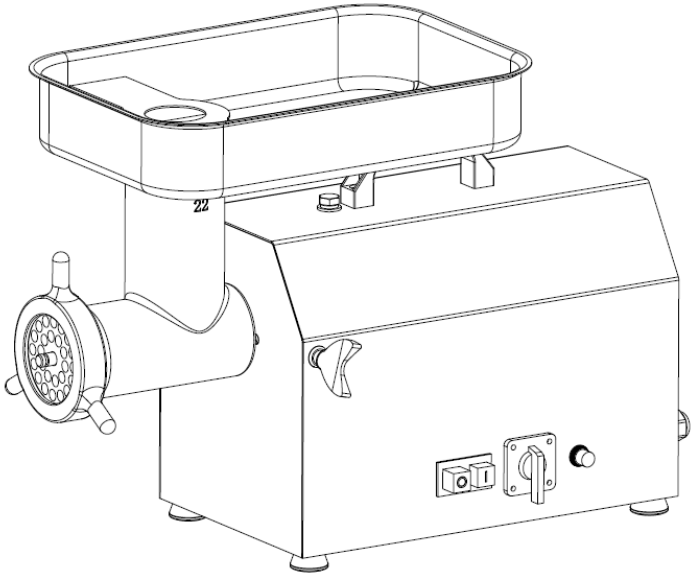
ggmgastro
INTERNATIONAL

FLEISCHWOLF

BEDIENUNGSANLEITUNG

Model : FMFC450



EINFÜHRUNG

- Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Für eine korrekte Anwendung und zufriedenstellende Wirkung lesen Sie bitte vor dem Gebrauch die Betriebsanleitung sorgfältig durch.
- Diese Betriebsanleitung enthält Informationen und wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme und Handhabung der Maschine.

SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. **Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch.**
2. **PRÜFEN SIE AUF BESCHÄDIGTE TEILE: Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme , dass alle Teile ordnungsgemäß funktionieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst, wenn Sie einen Schaden feststellen.**
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
4. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden!
5. **Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.**
6. **Stecken Sie während des Betriebs nicht Ihre Hände in das Gerät.**
7. **Schließen Sie den Deckel vor dem Betrieb.**
8. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
   VERWENDEN SIE NIEMALS IHRE FINGER, UM LEBENSMITTEL VOM MESSER ZU ENTFERNEN.
9. **Warten Sie, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind und schalten Sie die Stromversorgung aus, bevor Sie Teile aus dem Gerät entfernen.**
10. Binden Sie lange Haare zurück und krempeln Sie lange Ärmel hoch.
11. Es ist gefährlich, während der Benutzung des Geräts Schmuck zu tragen. Tragen Sie keinen Schmuck oder andere Accessoires.
12. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Versuchen Sie nicht, das Kabel zu ersetzen. Rufen Sie den Kundendienst an.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Das Gerät ist für den **INNENGEBRAUCH** bestimmt.
14. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit scharfen Kanten oder heißen Oberflächen in Berührung kommt.
15. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht geknickt oder eingeklemmt ist.
16. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
17. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.
18. Das Gerät muss an eine dreipolige geerdete 220-Volt-Steckdose (50 Hz) angeschlossen werden.
19. Das Gerät muss auf einer flachen, ebenen Oberfläche aufgestellt werden.
20. Das Gerät kann sich während des Betriebs erhitzen. Das ist normal. Berühren Sie die Teile des Geräts während des Betriebs nicht.
21. Das Gerät darf nicht gestartet werden, wenn der Motor und das Getriebe kalt sind. Die Temperatur des Geräts sollte vor dem Start mindestens 7°C betragen.
22. Um das Risiko eines versehentlichen Einschaltens zu verringern, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Schalten Sie dazu das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
23. Betreiben Sie das Gerät nicht unter einem Wandschrank. Wenn das Gerät gelagert wird, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.
24. Halten Sie das Gerät fern von Wasser.

25. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung von der Stromquelle getrennt ist. Spülen Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser ab. Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch, um die Motoreinheit zu reinigen.

26. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

27. Verwenden Sie nur Originalteile. Bei Nichtbeachtung kann es zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen kommen.

28. WASCHEN SIE ALLE TEILE VON HAND! VERWENDEN SIE KEINE SPÜLMASCHINE.

29. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel.

30. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.

31. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich kein Fleisch im Behälter befindet.

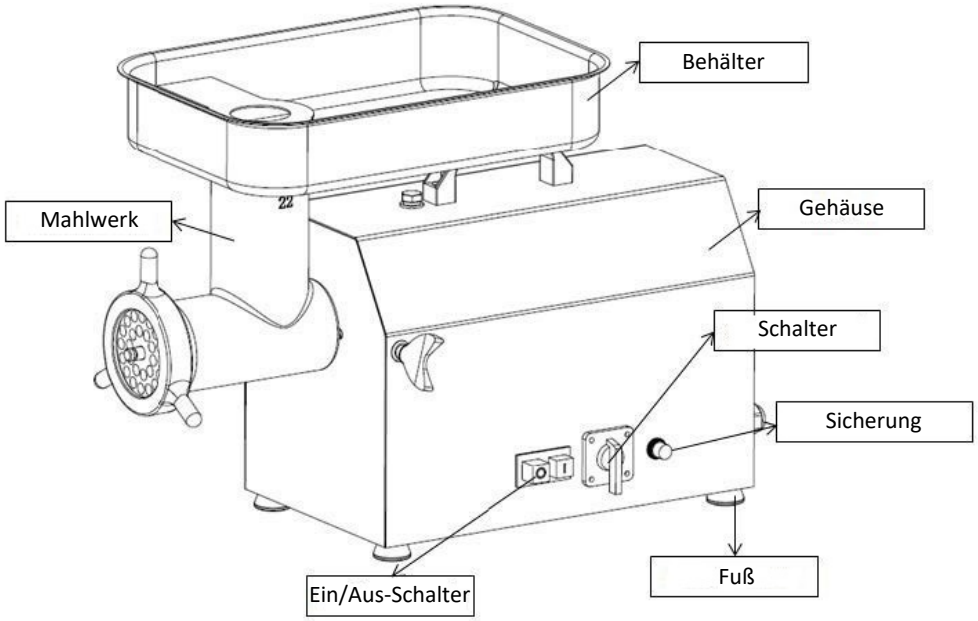
32. Stellen Sie sicher, dass alle Füße des Geräts stabil sind.

33. Versuchen Sie nicht, Knochen, Nüsse oder andere harte Gegenstände zu mahlen.

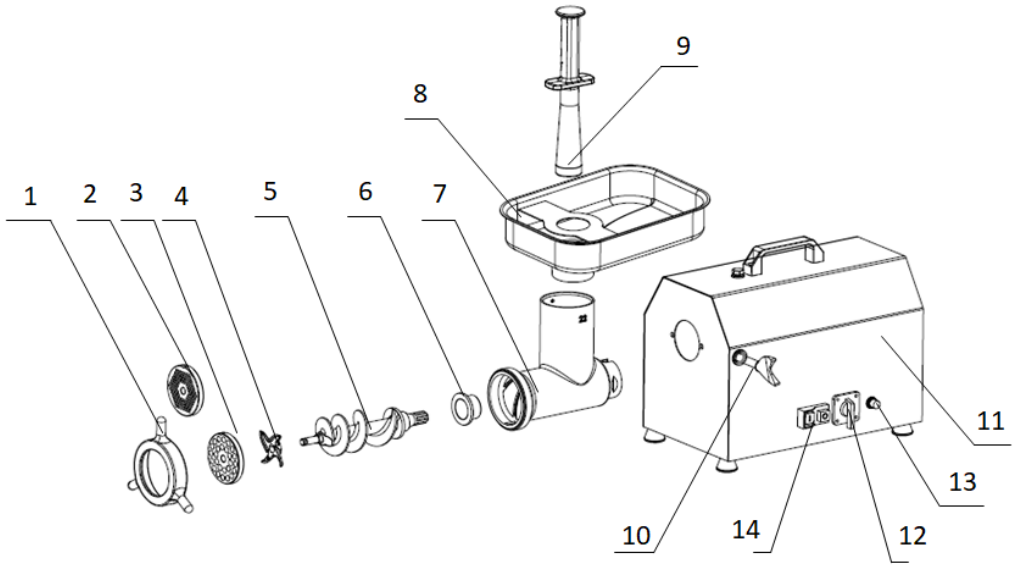
34. AUGENSCHUTZ TRAGEN. Tragen Sie eine Schutzbrille (Norm ANSI Z87.1.)

35. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts erlischt die Garantie.

TEILE DES GERÄTS



EXPLOSIONSZEICHNUNG



Nr.	Beschreibung	Nr.	Beschreibung
1	Ringmutter	8	Behälter
2	4,5 mm Schleifplatte	9	Fleischklopfer
3	10 mm Schleifplatte	10	Feststellknopf
4	Messer	11	Gehäuse
5	Schneckenbohrer	12	Schalter
6	Schneckenhülse	13	Sicherung
7	Mahlwerk	14	Ein/Aus-Schalter

MONTAGE

WICHTIG: Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Lösen Sie den schwarzen Feststellknopf. Setzen Sie das Mahlwerk in das Motorgehäuse ein und drehen Sie es im Uhrzeigersinn. Vergewissern Sie sich, dass das Mahlwerk vollständig in das Motorgehäuse eingesetzt ist (Abbildung 1). Ziehen Sie den Feststellknopf fest. (Abbildung 2).

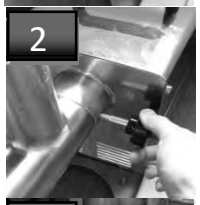
2. Setzen Sie den Schneckenbohrer ein. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, bis die Schnecke in das Getriebegehäuse eingesetzt ist. (Abbildung 3).

3. Setzen Sie das Messer auf den Bolzen (Abbildung 4). Achten Sie darauf, dass die flache Seite der Messerkanten nicht nach außen zeigt.

4. Setzen Sie die Schleifplatte auf den Bolzen.
HINWEIS: Die Schleifplatte passt nur in eine Richtung und ragt ca. 1/8" aus dem Mahlwerk heraus).
***HINWEIS:** Verwenden Sie bei der ersten Inbetriebnahme die größere (10 mm) Platte (Abbildung 5).

5. Bringen Sie die Ringmutter an. Drehen Sie die Ringmutter im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt. (Abbildung 6).

6. Setzen Sie den Behälter wie in der Abbildung gezeigt ein. (Abbildung7).

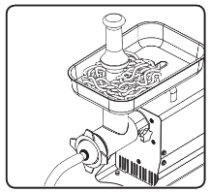


WURSTFÜLLUNG

WARNUNG! Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, Montieren oder Demontieren des Geräts, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist! Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

WICHTIG! Obwohl die Befüllung von einer Person vorgenommen werden kann, wird empfohlen, dass zwei Personen diesen Vorgang durchführen.

1. Geben Sie das gewürzte Hackfleisch in den Behälter. Füllen Sie den Behälter nicht zu voll. (Abbildung 1)
2. Schieben Sie die Wursthülle über den Fülltrichter. (Abbildung 2)
3. Ziehen Sie die Hülle und machen Sie einen Knoten in das Ende der Hülle (Abbildung 3).
4. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf " AUS " steht. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
5. Schalten Sie die Maschine ein. Füllen Sie das Hackfleisch vorsichtig in den Behälter. DRÜCKEN SIE DAS FLEISCH NUR MIT DEM STAMPFER IN DAS GERÄT.
6. Halten Sie die Hülle mit einer Hand fest, während Sie das Fleisch durch den Fleischwolf ziehen. (Abbildung 4)
7. Nach dem Befüllen sollten Sie das offene Ende verdrehen, um es zu schließen, und dann die Enden fest verknoten.
8. Die Füllung muss langsam erfolgen, um Luftblasen zu vermeiden. Sollten dennoch Luftblasen entstehen, stechen Sie diese mit einer Nadel an. Die kleinen Löcher verschließen sich dann von selbst.



Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich kein Fleisch im Behälter befindet.

REINIGUNG, WARTUNG UND LAGERUNG

WICHTIG: VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER REINIGUNG, DASS DAS GERÄT AUSGESCHALTET UND VOM STROMNETZ GETRENNT IST.

Demontieren Sie das Gerät. Waschen Sie die Teile, die mit Fleisch in Berührung gekommen sind. Achten Sie darauf, Fett und Öl von allen Oberflächen zu entfernen. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und trocknen Sie sie, bevor Sie das Gerät wieder montieren.

1. **Waschen Sie alle Teile, die mit Fleisch in Berührung gekommen sind, in heißer Seifenlauge ab. TAUCHEN SIE DEN MOTOR NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN!**
2. Spülen Sie die Teile des Geräts mit klarem, heißem Wasser ab und trocknen Sie sie anschließend.
3. Schmieren Sie den Kopf, die Schnecke, die Platten und das Messer vor und nach jedem Gebrauch mit einem lebensmittelechten Silikonspray.
4. **Reinigen Sie die Motorabdeckung und das Getriebegehäuse mit einem feuchten Handtuch.**

WICHTIG: Alle Metallteile müssen mit einem lebensmittelechten Silikonspray beschichtet werden, um Rostbildung zu verhindern. Verwenden Sie keine verrosteten Teile.

LEBENSMITTELSICHERHEIT

KOCHEN

Es ist wichtig, bestimmte Lebensmittel vor dem Dehydrieren zu kochen, um die vorhandenen Bakterien zu zerstören. Die Sicherheit von Hamburgern und anderen Lebensmitteln aus Hackfleisch wird in letzter Zeit aus gutem Grund sehr ernst genommen. Wenn Fleisch gemahlen wird, werden die auf der Oberfläche vorhandenen Bakterien in der gesamten gemahlenen Mischung vermischt. Wenn dieses Hackfleisch nicht bei mindestens 71°C bis 74°C gekocht wird, werden die Bakterien nicht zerstört und es besteht eine erhöhte Wahrscheinlichkeit, dass Sie krank werden.

In festen Fleischstücke wie Steaks und Koteletts befinden sich keine gefährlichen Bakterien im Inneren, so dass sie etwas blutiger gegessen werden können. Dennoch sollte jedes Fleischstück bei einer Temperatur von mindestens 63°C gekocht/gebraten werden. Die sichere Temperatur für Geflügel beträgt 82° C, feste Schweinefleischstücke sollten auf 71°C erhitzt werden. Auch Eier sollten vollständig gekocht werden. Wenn Sie ein Baiser oder ein anderes Rezept mit ungekochten Eiern zubereiten, kaufen Sie speziell pasteurisierte Eier oder verwenden Sie ein Baiserpulver.

TRENNEN

Lebensmittel, die ungekocht gegessen werden, und Lebensmittel, die vor dem Essen gekocht werden, müssen immer getrennt werden. Kreuzkontaminationen treten auf, wenn rohes Fleisch oder Eier mit Lebensmitteln in Berührung kommen, die ungekocht verzehrt werden. Dies ist eine der Hauptursachen für Nahrungsmittelvergiftungen. Wickeln Sie Rohfleisch immer doppelt ein und stellen Sie es auf die unterste Ebene im Kühlschrank, damit keine Fleischsäfte oder Blut auf frische Produkte tropfen können. Verbrauchen Sie das Rohfleisch dann innerhalb von 1-2 Tagen nach dem Kauf oder frieren Sie es bei längerer Lagerung ein. Lassen Sie tiefgekühltes Fleisch im Kühlschrank auftauen, nicht auf der Arbeitsplatte.

Beim Grillen oder Kochen von rohem Fleisch oder Fisch ist darauf zu achten, dass das gekochte Fleisch auf einen sauberen Teller gelegt wird. Verwenden Sie nicht die gleichen Teller, mit denen Sie die Speisen zum Grill gebracht haben. Waschen Sie die zum Grillen verwendeten Utensilien direkt nach dem Grillen ab.

Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Hände nach dem Umgang mit rohem Fleisch oder Eiern waschen. Das Händewaschen mit Seife und Wasser oder die Verwendung von feuchten antibakteriellen Tüchern ist unbedingt erforderlich, nachdem Sie rohes Fleisch oder Eier berührt haben. Ungewaschene Hände und Oberflächen sind beim Kochen eine der Hauptursachen für Kreuzkontaminationen.

REINIGEN

Reinigen Sie beim Kochen mehrmals Hände und Arbeitsflächen. Waschen Sie die Hände mindestens 15 Sekunden lang mit Seife und warmem Wasser und trocknen Sie sie dann ab.

KÜHLEN

Die Kühlung von Lebensmitteln ist sehr wichtig. Die Risikobereiche, in denen sich Bakterien vermehren, liegen zwischen 4-6°C. Ihr Kühlschrank sollte auf 4°C oder niedriger eingestellt sein. Der Gefrierschrank sollte auf -17°C oder niedriger eingestellt sein. Einfache Regel: Servieren Sie warme Speisen heiß, kalte Speisen kalt. Verwenden Sie eine Heizplatte, um das Essen vor dem Servieren warm zu halten. Lassen Sie Lebensmittel niemals länger als 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von Rehfleisch oder anderem Wild muss besonders aufgepasst werden. Wildfleisch wird oft ungekühlt bei Temperaturen transportiert, die den Bakterienwachstum fördern.