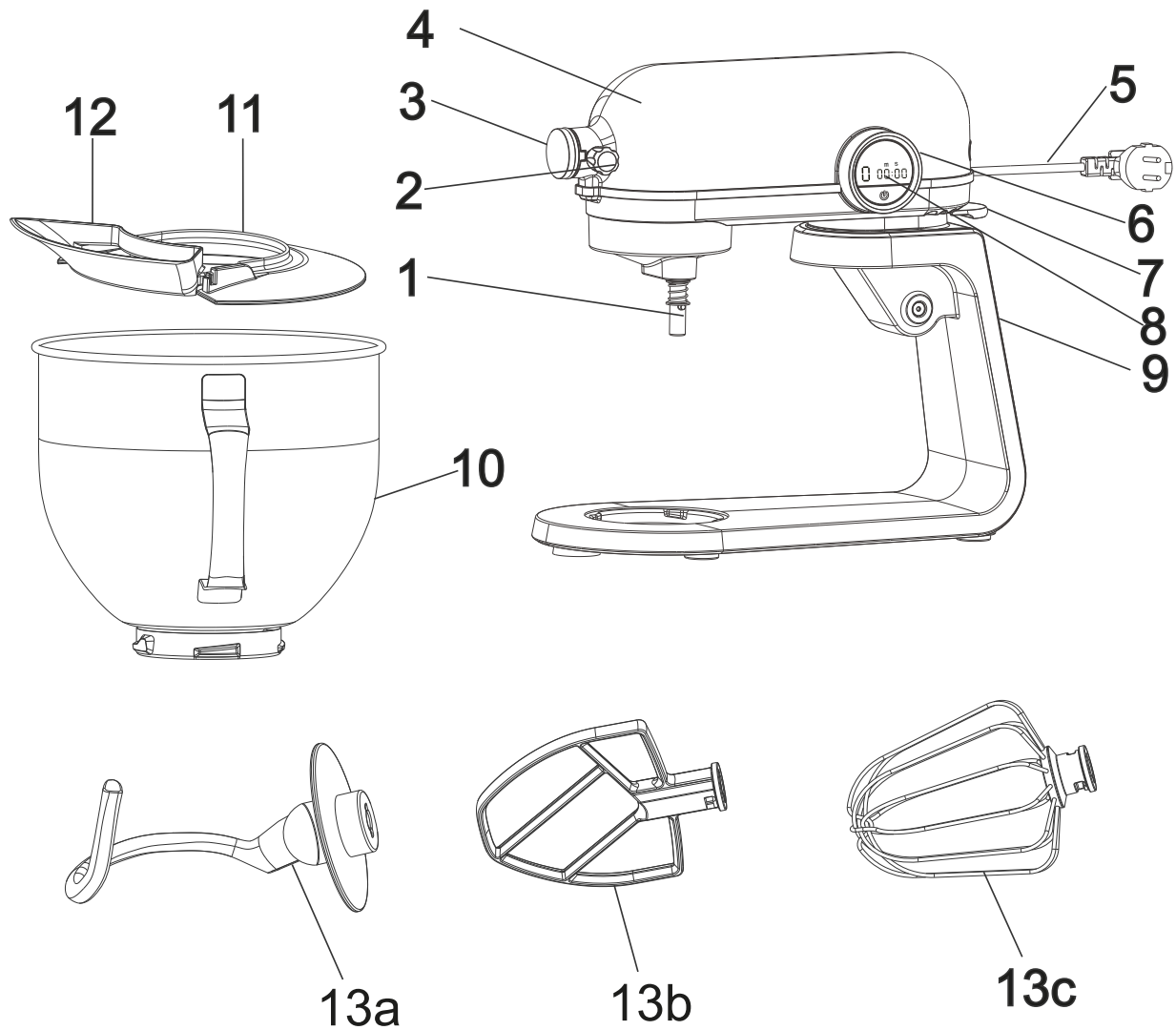
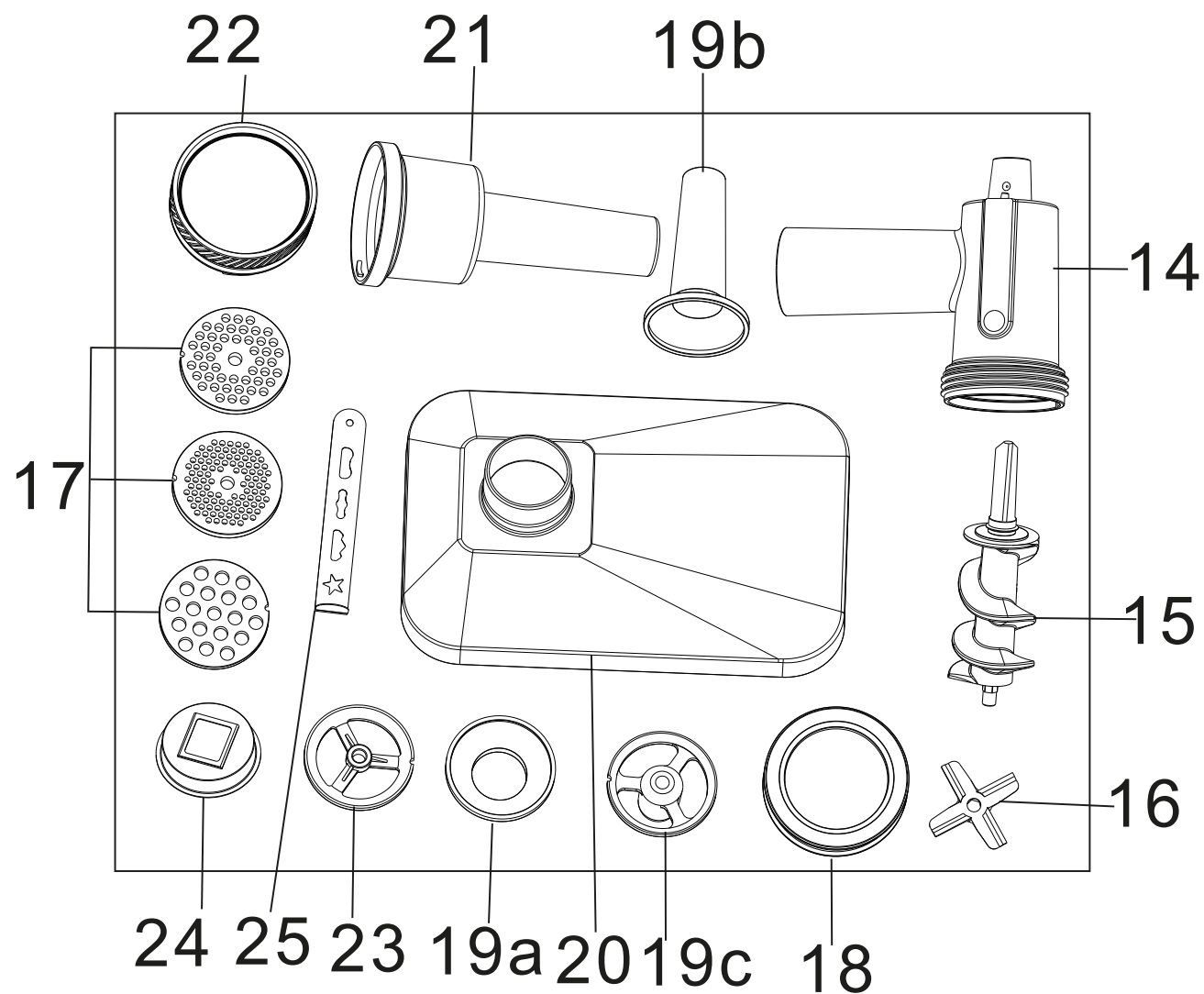




Einzelteile und Bezeichnungen

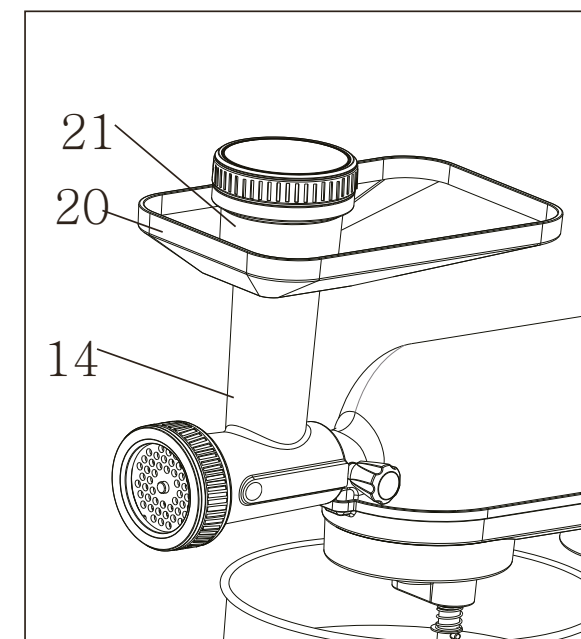
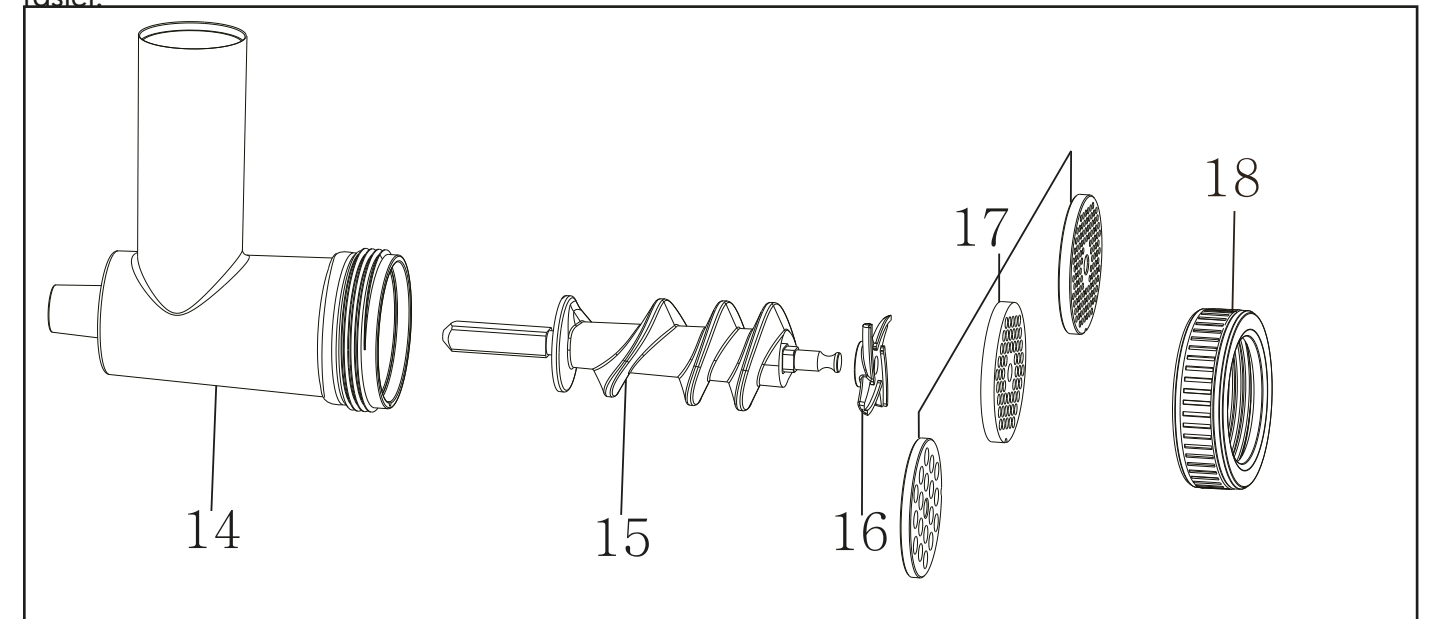
- 1) Antriebswelle
- 2) Schraube
- 3) Frontabdeckung
- 4) Funktionsarm
- 5) Netzkabel
- 6) Geschwindigkeits Regulator
- 7) Hebel um den Arm hoch und runter zu bewegen
- 8) Start / Bedienpanel
- 9) Standfuss
- 10) Rührschüssel
- 11) Spritzschutz
- 12) Trichter
- 13a) Kneithaken
- 13b) Rührhaken
- 13c) Schwingbesen



Einzelteile und Bezeichnungen

- 14) Gehäuse
- 15) Spirale
- 16) Messer
- 17) Lochscheiben
- 18) Sicherungsring
- 19a) Wurstaufsatz gross
- 19b) Wurstaufsatz klein
- 19c) Spiralaufsatz
- 20) Einfüllschale
- 21) Presse
- 22) Abdeckung Presse
- 23) Gebäckaufsatz 1
- 24) Gebäckaufsatz 2
- 25) Formscheibe

- 1) Lösen Sie die Schraube (2) und entfernen die Frontabdeckung (3) vom Helixantrieb.
- 2) Setzen Sie den Fleischwolf Aufsatz (14) mit der Einfüllöffnung (21) nach oben in den Helix-Antrieb ein und sichern Sie diesen mit der Schraube (2) wieder.
- 3) Setzen Sie die Einfüllschale (20) so auf den Stützen, dass der lange Teil der Schale über dem Arm positioniert ist.
- 4) Schieben Sie die Spirale (15) in den horizontalen Teil des Spiralgehäuses (14), bis die Achse einrastet.



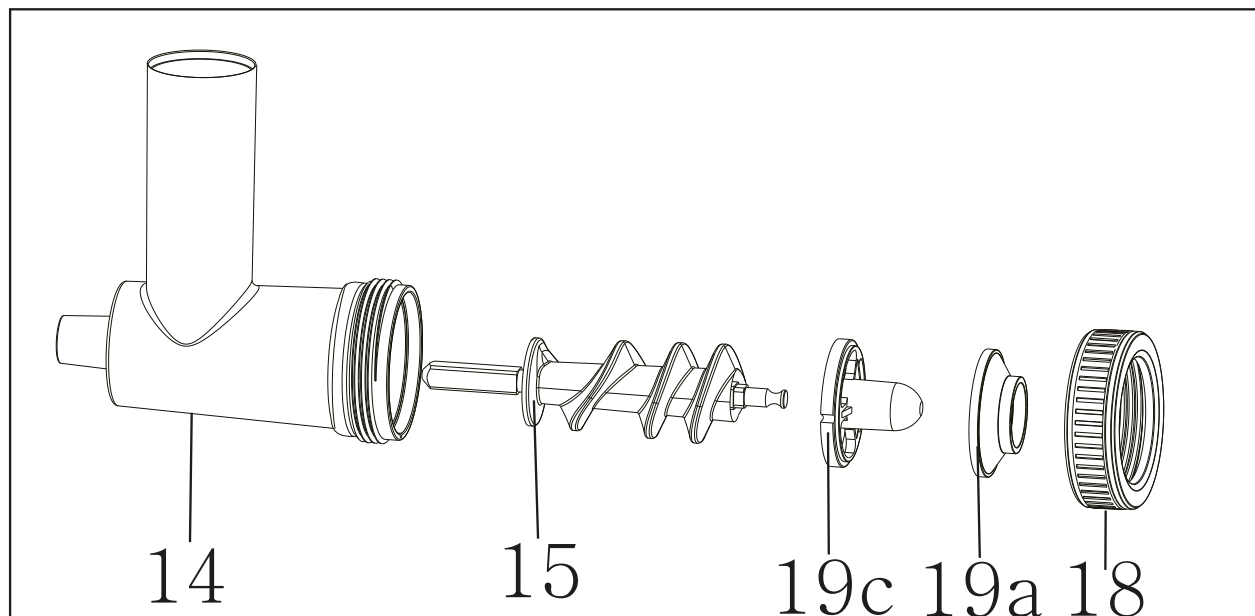
- 5) Setzen Sie dann das Messer (16) auf das Ende der Spirale und eine Lochscheibe (17) Ihrer Wahl. Achten Sie dabei auf die Scheibe und die Aussparungen am Gehäuse. Schrauben Sie den Verschluss (18) auf, bis er fest sitzt.
- 6) Legen Sie die Fleischstücke (ca. 2.5 cm) auf die Einfüllschale (20) und in die Öffnung.
- 7) Stellen Sie ein Gefäß unter den Fleischwolf.
- 8) Starten Sie den Vorgang mit dem Schalter (8) und regulieren Sie die Geschwindigkeit zwischen 1-8 (6).
- 9) Das Fleisch mit der Presse (21) eindrücken.

Bitte nicht mit den Fingern vorgehen!

- 1) Setzen Sie den Spiralaufsatz (19c) und auf die Achse der Spirale.
- 2) Stecken Sie den gewünschten Wurstaufsatz (19a oder b) an den Aufsatz.
- 3) Drehen Sie den Sicherungsring (18) festsitzend an.
- 4) Schieben Sie die Wursthaut (echt oder synthetisch) über den Ausgang und verknoten Sie das Ende.
- 5) Befüllen Sie die Einfüllschale (20) und die Öffnung mit dem Fleisch.
- 6) Starten Sie den Vorgang mit dem Schalter (8) und regulieren die Geschwindigkeit zwischen 1-8 (6).
- 7) Das Fleisch mit der Presse (21) eindrücken. **Bitte nicht mit den Fingern vorgehen!**
- 8) Wenn die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht hat, drücken Sie das offene Ende der Wurst mit den Fingern zusammen. Drehen Sie die Wursthaut ein- bis zweimal um ihre eigene Achse.

HINWEISE:

- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 15 Min und lassen Sie es anschließend zirka 10 Min abkühlen.
- Sie können das Gerät nach jeder einzelnen Wurst ausschalten, bis Sie geübter sind. Führen Sie Schritt 8 wie beschrieben durch und schalten dann erst den Fleischwolf wieder ein.
- Wenn Sie sich für die Verwendung von echter Haut entscheiden, lassen Sie diese vor der Verwendung eine Weile in Wasser einweichen.
- Achten Sie darauf, dass die Wursthaut „locker“ gefüllt ist, da sich die Wurst beim Kochen oder Braten ausdehnt und die Haut reißen könnte.



- 1) Schrauben Sie den gewünschten Gebäckaufsatz (23/24) auf wählen die gewünschte Form (25).
- 2) Drehen Sie den Sicherungsring (18) festsitzend an.
- 3) Befüllen Sie die Einfüllschale (20) und die Öffnung mit dem Teig.
- 4) Starten Sie den Vorgang mit dem Schalter (8) und regulieren die Geschwindigkeit zwischen 1-8 (6).
- 5) Den Teig mit der Presse (21) eindrücken. **Bitte nicht mit den Fingern vorgehen!**
- 4) Halten Sie den Teig am Ausgang fest und schneiden Sie die Form in der gewünschten Länge ab.

