

mawa®

Deutsch



Elektrischer Fleischwolf

Modell: MMG-32513-SB

Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

Wichtige Sicherheitshinweise:

Modell: MMG-32513-SB

Nennspannung: 220–240V~ 50/60Hz

Bei der Verwendung dieses Elektrogeräts sind die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Zum Schutz vor Stromschlaggefahr tauchen Sie die Motoreinheit nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und vor der Reinigung.
- Führen Sie niemals Lebensmittel von Hand zu. Verwenden Sie immer den Stopfer.
- Vorsicht beim Umgang mit der scharfen Klinge und bei der Reinigung.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Das Gerät kann nicht zum Zerkleinern von harten und trockenen Substanzen verwendet werden, da sonst die Klinge stumpf werden könnte.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen.
- Verwenden Sie Ihre Finger nicht, um Lebensmittel von der Auswurfplatte zu kratzen, während das Gerät in Betrieb ist. Es können Schnittverletzungen entstehen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals leer, nachdem die Klinge und die Klingenscheibe montiert wurden. Andernfalls werden Klinge und Klingenscheibe stark abgenutzt und die Alterung des Geräts beschleunigt sich.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Geräteübersicht

Bedienelemente:

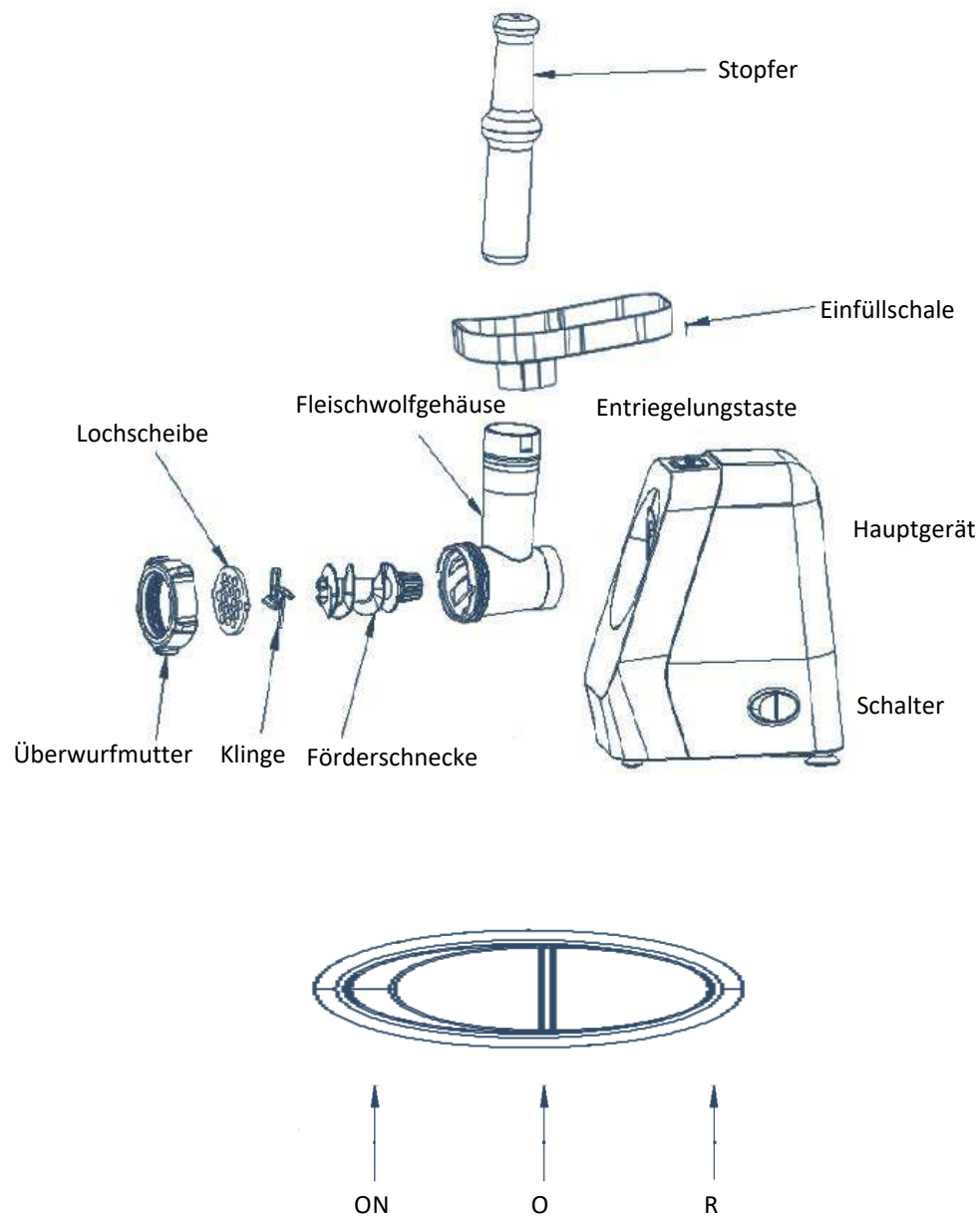


Abb. 1

Vor der ersten Nutzung:

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle abnehmbaren Teile gründlich. Vorsicht beim Umgang mit der scharfen Klinge.

Zerkleinern:

1. Fleischwolfgehäuse montieren: Führen Sie das Fleischwolfrohr in die Hauptmaschine ein. Drücken Sie mit dem Daumen einer Hand die Entriegelungstaste (siehe Pfeil 1 in Abb. 2) und halten Sie das Fleischwolfrohr mit der anderen Hand fest. Stecken Sie es in die Öffnung der Hauptmaschine und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es sich nicht mehr bewegen lässt (siehe Abb. 2). Lassen Sie die Entriegelungstaste los, das Fleischwolfrohr ist nun am Hauptgerät befestigt.

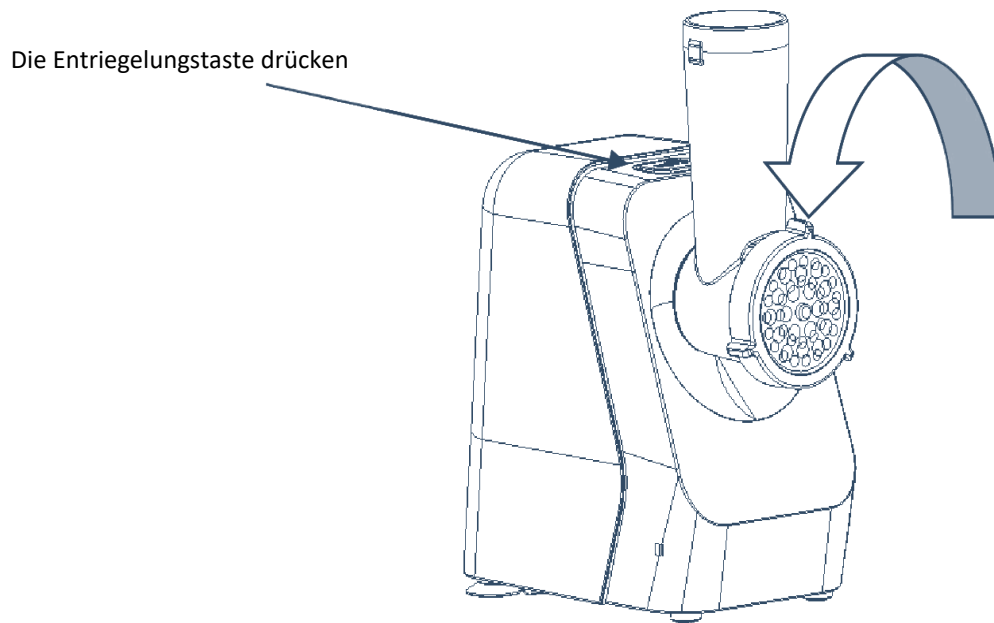
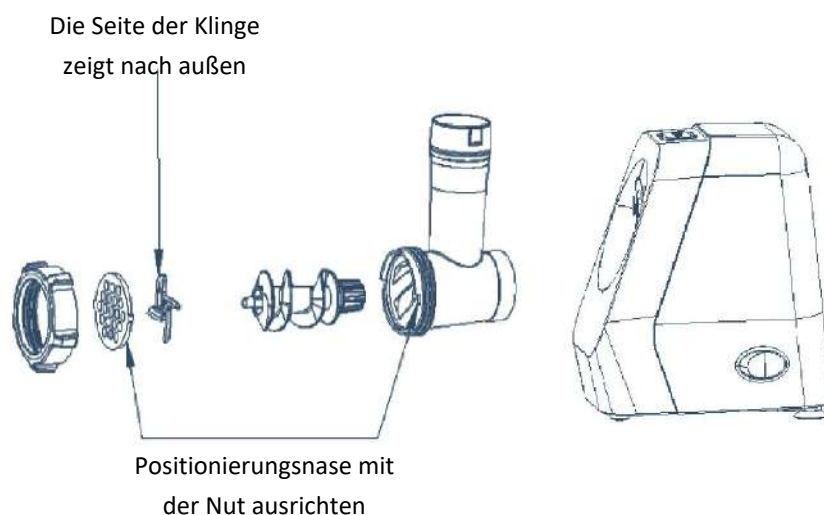


Abb. 2

2. Einzelteile einsetzen: Setzen Sie Förderschnecke, Klinge und Lochscheibe gemäß Abbildung ein. Befestigen Sie die Überwurfmutter.

Hinweis: Die Schneidkante der Klinge muss zur Lochscheibe zeigen.

Vorsicht: Vor der Montage Netzstecker ziehen.



3. Einfüllschale aufsetzen: Setzen Sie die Einfüllschale auf das Fleischwolfgehäuse.

4. Stromanschluss: Stellen Sie sicher, dass der Schalter auf „O“ steht, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

5. Betrieb starten: Stellen Sie den Schalter auf „ON“. Förderschnecke und Klinge drehen sich gegen den Uhrzeigersinn. Geben Sie das Fleisch in die Einfüllschale und schieben Sie es mit dem Stopfer nach.

Hinweis: Schneiden Sie das Fleisch in passende Stücke (ca. 20 × 20 × 60 mm). Verwenden Sie möglichst sehnens-, knochen- und fettfreies Fleisch.

6. Maximale Betriebszeit: Betreiben Sie das Gerät höchstens 15 Minuten am Stück. Lassen Sie es zwischen zwei Durchgängen mindestens 30 Minuten abkühlen.

7. Behälter vorbereiten: Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter die Austrittsöffnung, um das Hackfleisch aufzufangen.

8. Demontage: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Drücken Sie die Entriegelungstaste (Abb. 3, Pfeil 1), drehen Sie das Fleischwolfgehäuse im Uhrzeigersinn (Pfeil 2) und nehmen Sie es ab.

Vorsicht: Vor der Demontage immer den Netzstecker ziehen.

Die Entriegelungstaste drücken

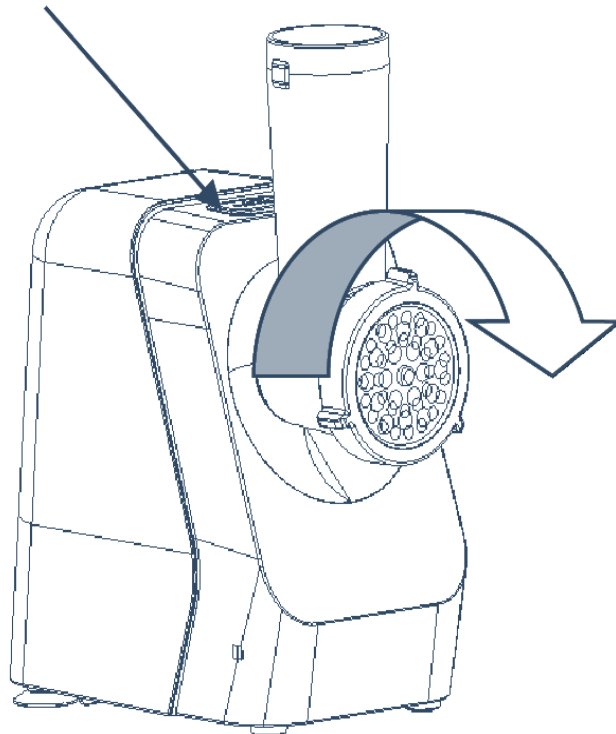


Abb. 3

Montage des Wurstfüllaufsatzes:

1. Zubehör montieren

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Setzen Sie die Förderschnecke, den Wurstfüllaufsatz und das Wurstfüllrohr gemäß Abbildung ein. Befestigen Sie die Überwurfmutter im Uhrzeigersinn.

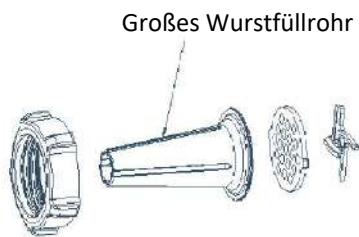


Abb. 4

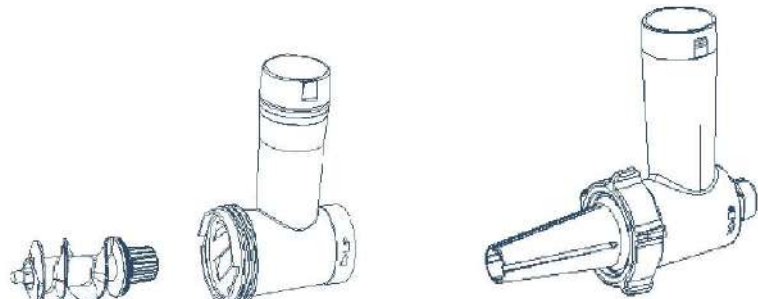


Abb. 5

2. Fleischwolfgehäuse befestigen

Setzen Sie das Fleischwolfgehäuse in die Aufnahme des Hauptgeräts ein und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet.

Hinweis: Bei der Wurstherstellung keine Klinge oder Lochscheibe einsetzen. Verwenden Sie ausschließlich das dafür vorgesehene Zubehör.

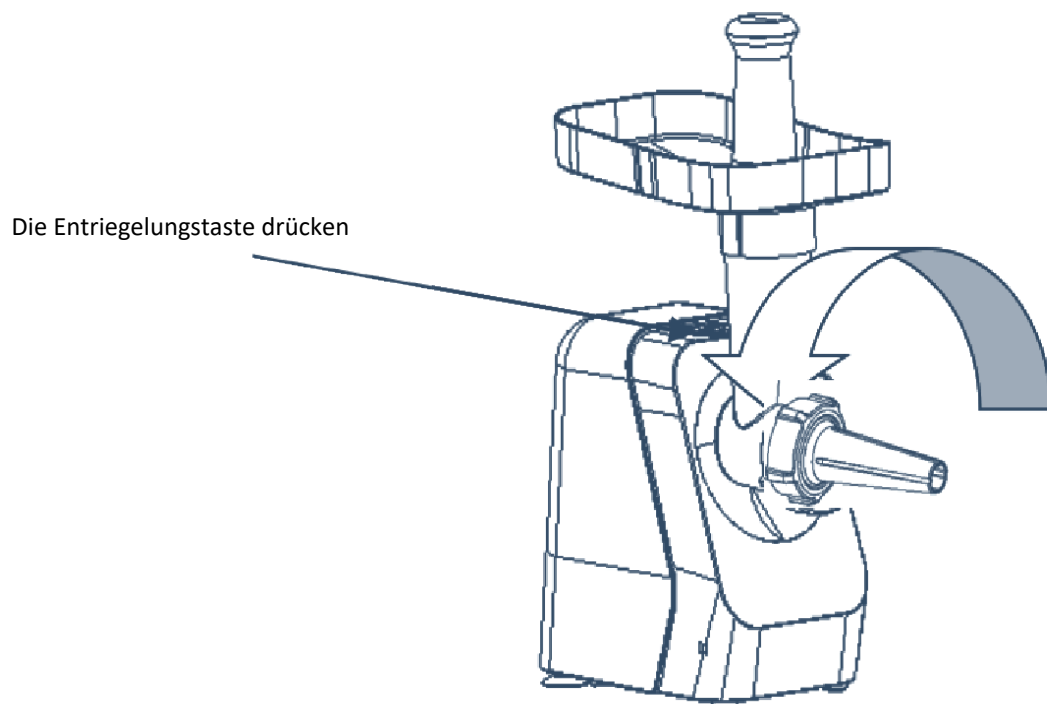


Abb. 6

3. Wurst darm vorbereiten

Ziehen Sie den gereinigten Wurst darm auf das Wurstfüllrohr (Abb. 7). Geben Sie anschließend das vorbereitete Hackfleisch in die Einfüllschale.

4. Fleisch vorbereiten

Verwenden Sie zuvor zerkleinertes, möglichst sehnens-, knochen- und fettfreies Fleisch für die Wursterstellung.

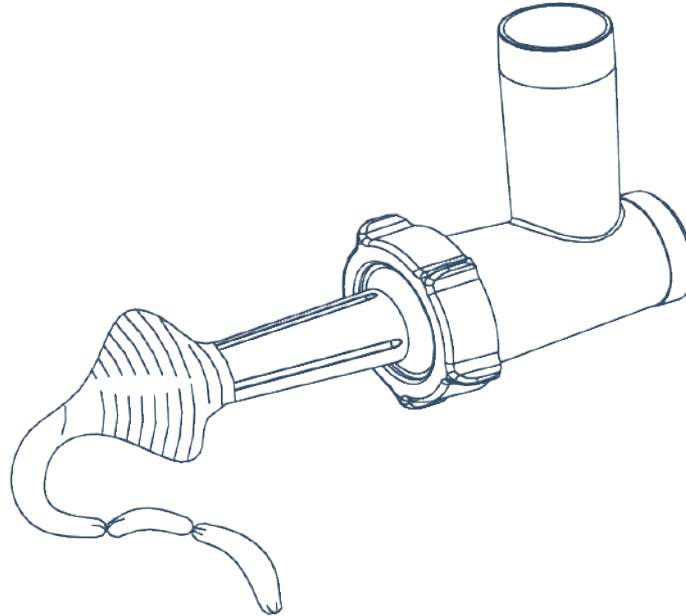


Abb. 7

5. Wurst herstellen

Stellen Sie den Schalter auf „ON“. Schieben Sie das Hackfleisch ausschließlich mit dem Stopfer nach. Füllen Sie den Wurst darm gleichmäßig und binden Sie die Würste anschließend in der gewünschten Länge ab.

6. Kebbe-Herstellung

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Montieren Sie den Kebbe-Aufsatz gemäß Abb. 8 und 9 und befestigen Sie die Überwurfmutter.

Geben Sie die vorbereitete Fleischmasse in die Einfüllschale und schieben Sie diese ausschließlich mit dem Stopfer nach.

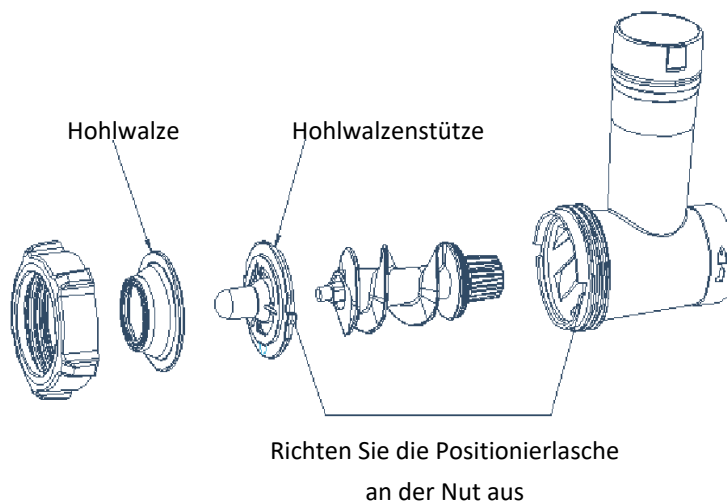


Abb. 8

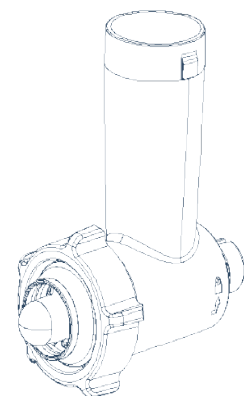


Abb. 9

7. Stellen Sie den Wippschalter auf „ON“. Geben Sie die vorbereitete Fleischmasse in die Einfüllschale und schieben Sie diese ausschließlich mit dem Stopfer nach. Die Fleischmasse tritt durch den Formaufsatz aus.

8. Die maximale Betriebszeit beträgt 15 Minuten. Lassen Sie das Gerät zwischen zwei Durchgängen mindestens 30 Minuten abkühlen.

Rückwärtsfunktion:

1. Stellen Sie bei einer Blockade den Wippschalter auf „O“. Warten Sie mindestens eine Minute, bis die Förderschnecke vollständig zum Stillstand gekommen ist.
2. Stellen Sie den Wippschalter auf „R“. Die Förderschnecke dreht sich rückwärts, um die Blockade zu lösen. Sollte die Blockade bestehen bleiben, stellen Sie den Schalter auf „O“, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie die Blockade vorsichtig.

Hinweis: Der Rückwärtslauf darf maximal 5 Sekunden dauern.

Reinigung und Wartung:

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Entfernen Sie die abnehmbaren Zubehöerteile und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und trocknen Sie diese vollständig.

Vorsicht: Die Klinge ist scharf. Gehen Sie bei der Demontage und Reinigung besonders vorsichtig vor.

3. Wischen Sie das Hauptgerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend gründlich.

Hinweis:

- Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie Zubehöerteile nur dann in der Spülmaschine, wenn diese ausdrücklich dafür geeignet sind.
- Trocknen Sie alle Metallteile nach der Reinigung vollständig ab. Reiben Sie korrosionsgefährdete, dafür geeignete Metallteile bei Bedarf leicht mit Speiseöl ein.



Sie können zum Umweltschutz beitragen!
Entsorgen Sie das Gerät nicht über den Hausmüll. Geben Sie es bei einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte ab. Beachten Sie die örtlichen Entsorgungsvorschriften.

Imported by:
LEFEX GmbH
Parkring 49a
68159 Mannheim
www.mawaa.de
support@mawaa.de





English



Electric Meat Grinder

Model: MMG-32513-SB

User Manual

Please read this manual carefully before use.

Important Safety Instructions

Model: MMG-32513-SB

Rated Voltage: 220–240 V~ 50/60 Hz

Always observe the following basic safety precautions when using this appliance:

- Read all instructions.
- To prevent electric shock, do not immerse the motor unit in water or other liquids.
- Before use, check that the mains voltage matches the rating plate.
- Children must not use this appliance. Keep the appliance and its cord out of their reach.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person to avoid hazards.
- Unplug the appliance when not in use, before attaching or removing parts, and before cleaning.
- Never feed food by hand. Always use the food pusher.
- Take care when handling or cleaning the sharp blade.
- Using accessories not recommended or supplied by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not grind hard or dry substances, as they may dull the blade.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Never use your fingers to remove food from the outlet plate while the appliance is running. Risk of injury.
- Do not use outdoors.
- Never run the appliance empty with the blade and grinding plate installed. This may cause excessive wear.
- Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or limited experience may use the appliance if supervised or instructed in its safe use and aware of the risks. Children must not play with the appliance.
- Always unplug the appliance when unattended and before assembly, disassembly or cleaning.
- Keep these instructions for future reference.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

Product Overview

Controls:

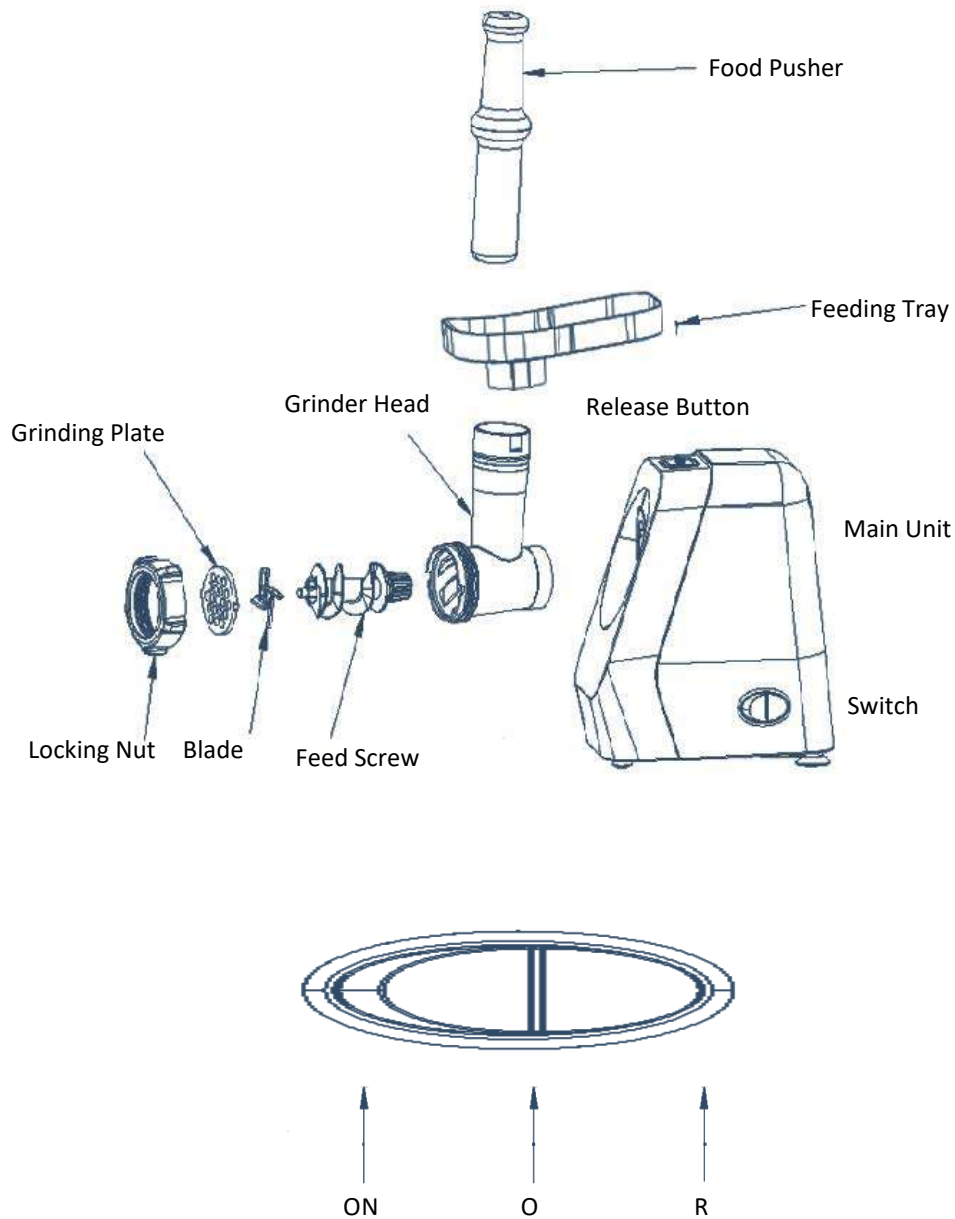


Fig. 1

Before First Use:

Thoroughly clean all removable parts before first use. Handle the sharp blade with care.

Grinding:

1. Attach the grinder head: Insert the grinder head into the main unit. Press and hold the release button with one hand (arrow 1, Fig. 2). With the other hand, turn the grinder head counterclockwise until it locks into place (Fig. 2). Release the button.

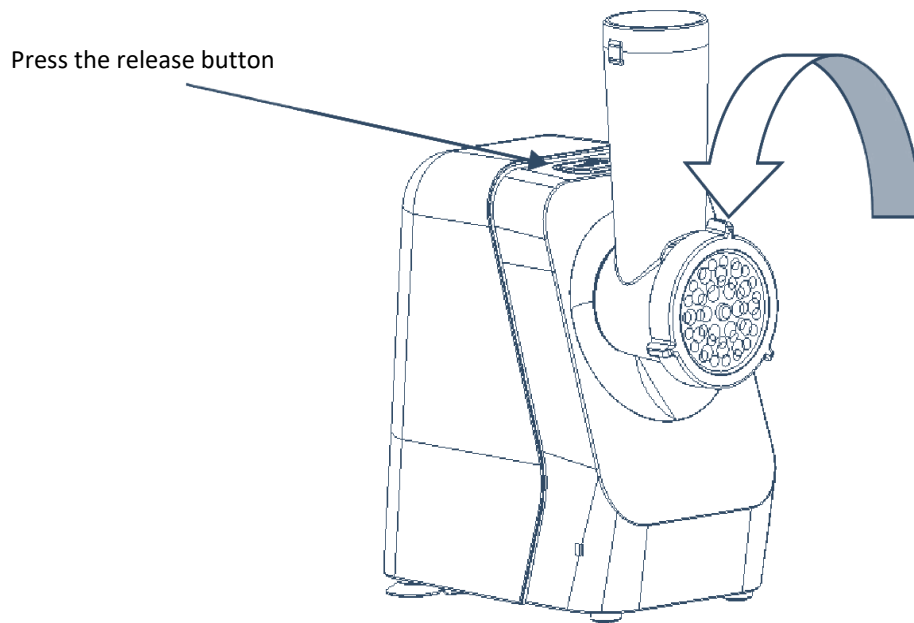
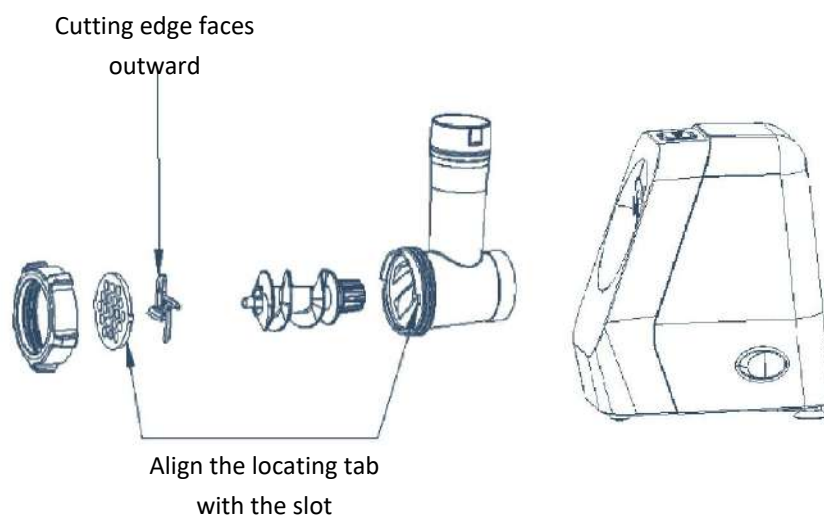


Fig. 2

2. Insert the parts: Insert the feed screw, blade and grinding plate as shown. Secure them with the locking nut.

Note: The cutting edge of the blade must face the grinding plate.

Caution: Unplug the appliance before assembly.



- 3. Attach the feeding tray:** Place the feeding tray onto the grinder head.
- 4. Connect to power:** Make sure the switch is set to "O" before plugging in the appliance.
- 5. Start grinding:** Set the switch to "ON". The feed screw and blade rotate counterclockwise. Place the meat in the feeding tray and push it down using the food pusher.

Note: Cut the meat into suitable pieces (approx. 20 × 20 × 60 mm). Use meat free of tendons, bones and excess fat where possible.

6. Maximum operating time: Do not operate the appliance for more than 15 minutes continuously. Allow it to cool for at least 30 minutes between uses.

7. Prepare a container: Place a suitable container below the outlet to collect the minced meat.

8. Disassembly: Switch off and unplug the appliance. Press the release button (Fig. 3, arrow 1), turn the grinder head clockwise (arrow 2) and remove it.

Caution: Always unplug the appliance before disassembly.

Press the release button

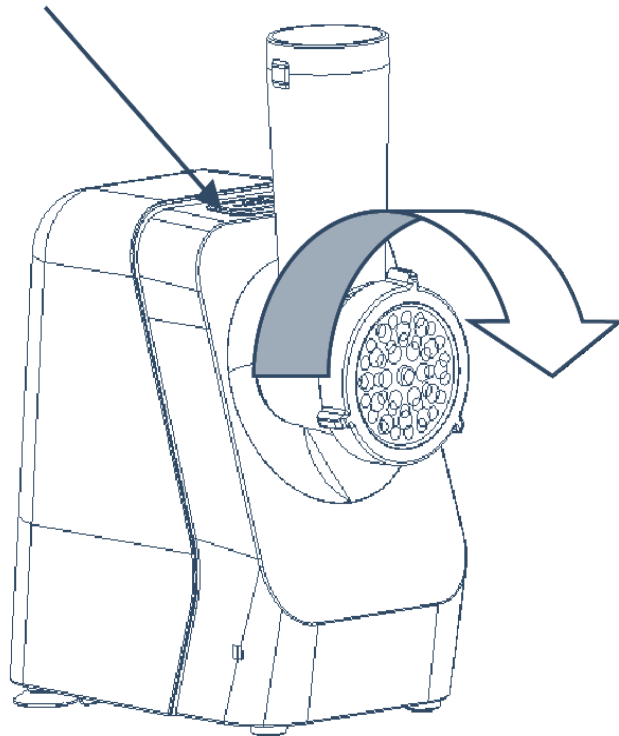
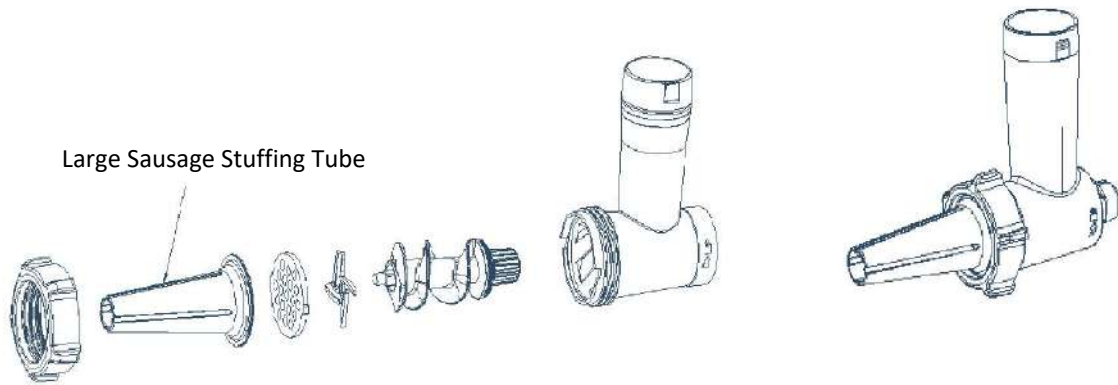


Fig. 3

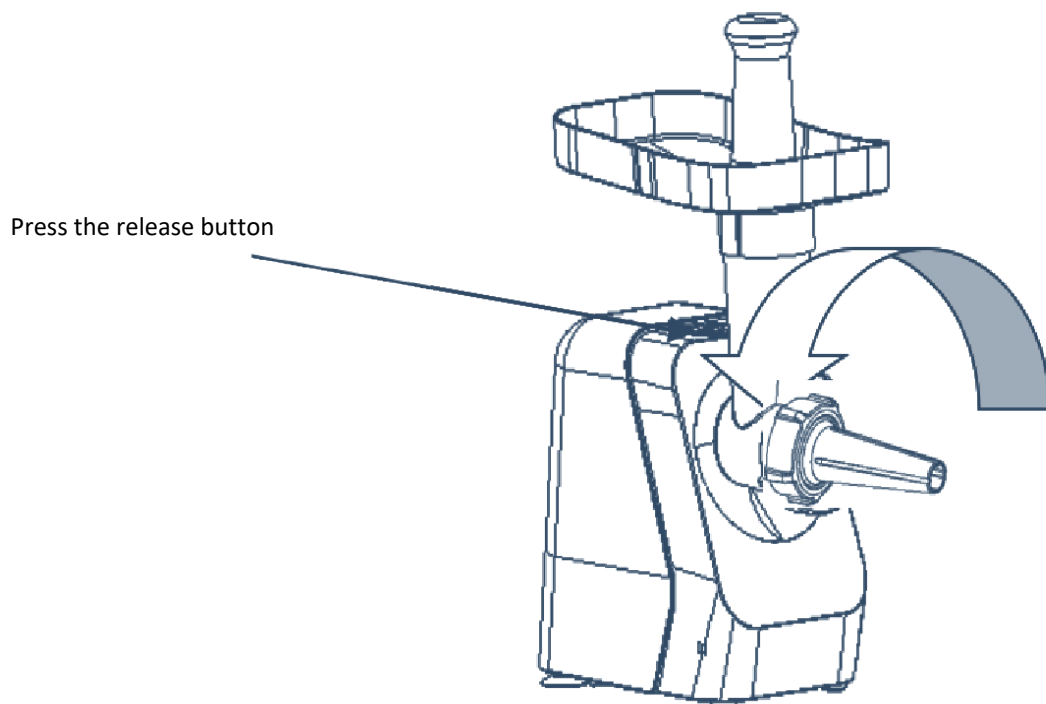
Sausage Stuffer Assembly:

1. Assemble the accessories: Switch off and unplug the appliance. Insert the feed screw, sausage stuffer attachment and stuffing tube as shown. Tighten the locking nut clockwise.



2. Attach the grinder head: Insert the grinder head into the main unit and turn it counterclockwise until it locks into place.

Note: Do not install the blade or grinding plate when making sausages. Use only the designated accessories.



3. Prepare the sausage casing: Slide the cleaned sausage casing onto the stuffing tube (Fig. 7).

Then place the prepared minced meat in the feeding tray.

4. Prepare the meat: Use previously minced meat, preferably free of tendons, bones and excess fat.

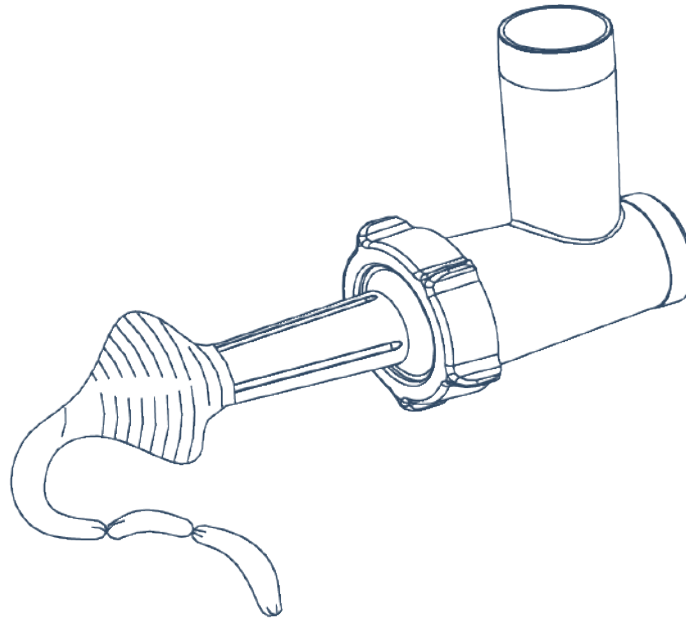


Fig. 7

5. Make sausages: Set the switch to "ON". Feed the minced meat using only the food pusher. Fill the casing evenly and tie the sausages to the desired length.

6. Making Kebbe: Switch off and unplug the appliance. Assemble the kebbe attachment as shown in Figs. 8 and 9, then secure it with the locking nut.

Place the prepared meat mixture in the feeding tray and feed it using only the food pusher.

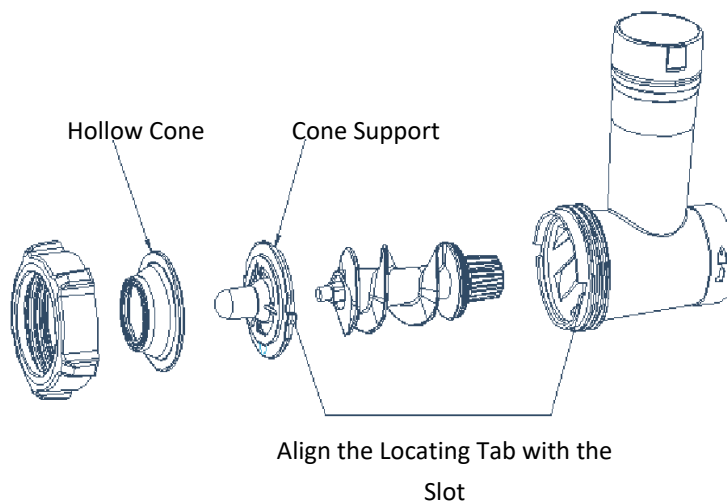


Fig. 8

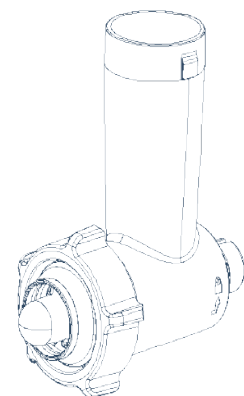


Fig. 9

7. Set the rocker switch to "ON". Place the prepared meat mixture in the feeding tray and feed it using only the food pusher. The mixture exits through the shaping attachment.

8. The maximum operating time is 15 minutes. Allow the appliance to cool for at least 30 minutes between uses.

Reverse Function:

1. If the grinder becomes blocked, set the rocker switch to "O". Wait at least one minute for the feed screw to stop completely.
2. Set the rocker switch to "R". The feed screw rotates in reverse to clear the blockage. If the blockage remains, set the switch to "O", unplug the appliance and carefully remove the obstruction.

Note: Do not operate in reverse for more than 5 seconds.

Cleaning and Maintenance:

1. Switch off and unplug the appliance before cleaning.
2. Remove the detachable accessories and clean them with warm water and mild detergent. Rinse thoroughly and dry completely.

Caution: The blade is sharp. Handle it carefully during disassembly and cleaning.

3. Wipe the main unit with a slightly damp cloth, then dry thoroughly.

Note:

- Never immerse the main unit in water or other liquids.
- Only clean accessories in a dishwasher if they are specifically dishwasher-safe.
- Dry all metal parts completely after cleaning. If necessary, lightly coat suitable metal parts prone to corrosion with cooking oil.



Help Protect the Environment!
Do not dispose of this appliance with household waste. Take it to an appropriate collection point for electrical and electronic equipment. Follow local disposal regulations.

Imported by:
LEFEX GmbH
Parkring 49a
68159 Mannheim
www.mawaa.de
support@mawaa.de

