Westfalia®

Originalanleitung

Fleischwolf

Artikel Nr. 86 02 74

Original Instructions

Meat Grinder

Article No. 86 02 74

CE

Sehr geehrte Damen und Herren

Bedienungsanleitungen enthalten wichtige Hinweise für den Umgang mit Ihrem neuen Gerät. Sie ermöglichen Ihnen, alle Funktionen zu nutzen, und sie helfen Ihnen, Missverständnisse zu vermeiden und Schäden vorzubeugen.

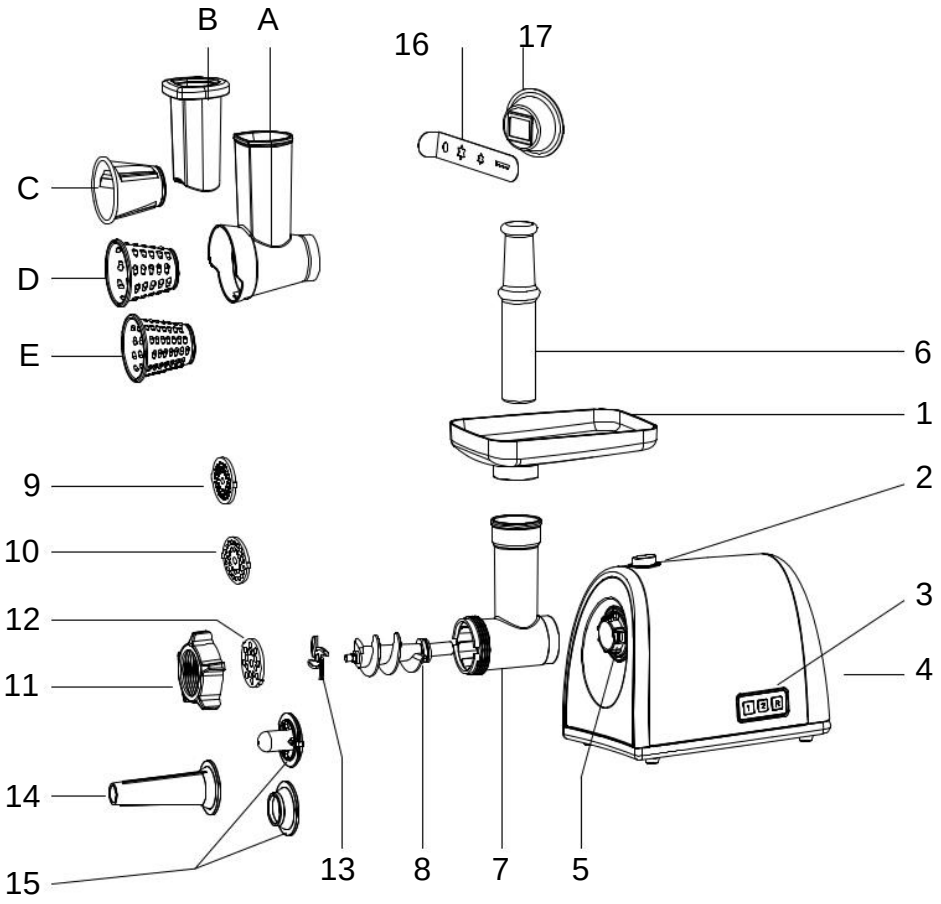
Bitte nehmen Sie sich die Zeit, diese Bedienungsanleitung in Ruhe durchzulesen und bewahren Sie diese für späteres Nachlesen gut auf.

Dear Customers

Instruction manuals provide valuable hints for using your new device. They enable you to use all functions, and they help you avoid misunderstandings and prevent damage.

Please take the time to read this manual carefully and keep it for future reference.

Übersicht | Overview



Übersicht | Overview

1	Tablett	Tray
2	Entriegelungsknopf	Releasing Knob
3	Motoreinheit	Motor Unit
4	[I/II OFF REV]-Tasten	[I/II OFF REV] Switches
5	Antrieb	Drive
6	Stopfer	Pusher
7	Füllrohr	Filling Tube
8	Förderschnecke	Worm Shaft
9	Lochscheibe, fein 3 mm	Grinding Disc, fine 3 mm
10	Lochscheibe, mittel 5 mm	Grinding Disc, medium 5 mm
11	Verschlussring	Lock Ring
12	Lochscheibe, grob 7 mm	Grinding Disc, coarse 7 mm
13	Schneidmesser	Blade
14	Wurstfüllrohr	Sausage Horn
15	Kebbeformer	Kibbe Former
16	Einsatz für Spritzgebäck	Bisquit Shaper
17	Former für Spritzgebäck	Bisquit Former

Gemüseschneider / Produce Slicer Art. 96 30 37

A	Gehäuse	Housing
B	Stopfer	Pusher
C	Schneidmesser	Slicing Knife
D	Grobes Reibmesser	Coarse Grading Knife
E	Feines Reibmesser	Fine Grading Knife

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise ..... Seite 2
Vor der ersten Benutzung ..... Seite 5
Hygienehinweise ..... Seite 5
Allgemeine Hinweise ..... Seite 5
Zusammenbau ..... Seite 7
Einschalten ..... Seite 8
Vorwärtslauf ..... Seite 8
Rückwärtslauf ..... Seite 8
Zubehör ..... Seite 8
Herstellung von Wurst ..... Seite 9
Herstellung von grober Wurstmasse (Kebbe) ..... Seite 10
Benutzung des Spritzgebäckformers ..... Seite 11
Benutzung des Gemüseschneiders Art. 96 30 37 ..... Seite 12
Reinigung und Lagerung ..... Seite 13
Technische Daten ..... Seite 14

Table of Contents

Safety Notes ..... Page 15
Before first Use ..... Page 17
Hygiene Instructions ..... Page 17
General Hints ..... Page 17
Assembling ..... Page 19
Switching ON ..... Page 20
Forward Operation ..... Page 20
Reverse Operation ..... Page 20
Accessories ..... Page 20
Preparation of Sausages ..... Page 21
Preparation of Kibbe ..... Page 22
Using the Biscuit Former ..... Page 23
Using the Produce Slicer Art. 96 09 37 ..... Page 24
Cleaning and Storing ..... Page 25
Technical Data ..... Page 26

Sicherheitshinweise

Beachten Sie bitte zur Vermeidung von Fehlfunktionen, Schäden und gesundheitlichen Beeinträchtigungen die folgende Hinweise:

- Überzeugen Sie sich, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und verwenden Sie das Gerät nur zur Verarbeitung von Lebensmitteln.
- Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und unterwiesen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug und gehört nicht in Kinderhände. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern und von zu beaufsichtigenden Personen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
- Betreiben Sie den Fleischwolf nicht im Trockenlauf. Die Schneidmesser werden heiß und stumpf.
- Binden Sie lange Haare zusammen und tragen Sie während der Arbeit keinen Schmuck, damit Haare, Kleidungsstücke oder Ketten nicht in die beweglichen Teile gelangen. Arbeiten Sie immer konzentriert.
- Halten Sie alle Teile des Gerätes und die Zubehörteile unbedingt sauber, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Reinigen Sie alle Teile des Gerätes gründlich vor jeder Benutzung.
- Stellen Sie vor jeder Benutzung sicher, dass keine sichtbaren Schäden vorhanden sind und, dass das Zubehör ordnungsgemäß montiert ist.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Waschbenzin oder Alkohol zum Reinigen des Gerätes. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser. Reinigen Sie die Motoreinheit nur mit einem leicht befeuchteten Tuch. Spülen Sie die Teile nicht im Geschirrspüler.
- Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nur auf einer ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf schräge Flächen oder in Waschbecken.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien und benutzen Sie nur Originalzubehör.
- Klemmen Sie das Kabel nirgendwo ein und spannen Sie es nicht um Ecken. Knicken Sie das Kabel nicht und halten Sie es von heißen und scharfen Oberflächen fern.
- Wenn Sie das Gerät reinigen, das Zubehör wechseln oder es nicht benutzen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker. Ziehen Sie nicht den Stecker mit nassen Händen aus der Steckdose. Es besteht Gefahr eines elektrischen Schlags! Zum Ausstöpseln, ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker falls das Gerät nass geworden ist. Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden oder mit Wasser in Berührung kommen.
- Das Schneidmesser ist sehr scharf. Seien Sie im Umgang mit dem Messer stets vorsichtig.
- Schneiden Sie keine gefrorenen Produkte. Schneiden Sie kein Fleisch mit Knochen, Sehnen, Schwarte oder Knorpel.
- Zum Zerkleinern von ganzen Nüssen geben Sie immer erst eine kleine Menge in den Fleischwolf.
- Greifen Sie nicht in den Mechanismus während das Gerät läuft. Verwenden Sie nur den Stopfer und keine anderen Gegenstände zum Nachschieben in das Füllrohr.
- Warten Sie bis alle sich bewegenden Teile zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie an dem Gerät arbeiten.

Sicherheitshinweise

- Schalten Sie den Fleischwolf sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker falls sich das Gerät verklemmt oder Sie ungewöhnliche Geräusche hören.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Das Gerät darf nur in geschlossenen Räumen im Haushalt und für ähnliche Zwecke verwendet werden, wie in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros sowie in anderen gewerblichen Bereichen und in landwirtschaftlichen Anwesen. Außerdem darf das Gerät von Gästen im Hotel, in Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie in Frühstückspensionen verwendet werden. Zweckentfremden Sie das Gerät nicht. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Verwenden Sie das Gerät nach Beschädigungen nicht mehr. Sollte das Gerät oder das Netzkabel beschädigt worden sein, unternehmen Sie keine Reparaturversuche. Wenden Sie sich an unsre Kundenbetreuung.

Zusammenbau

Vor der ersten Benutzung

Packen Sie alle Teile des Fleischwolfs aus und überprüfen Sie diese auf evtl. Transportschäden. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial oder lagern Sie es an einem für Kinder unzugänglichen Ort. Plastikbeutel usw. können für Kinder gefährlich werden.

Hygienehinweise

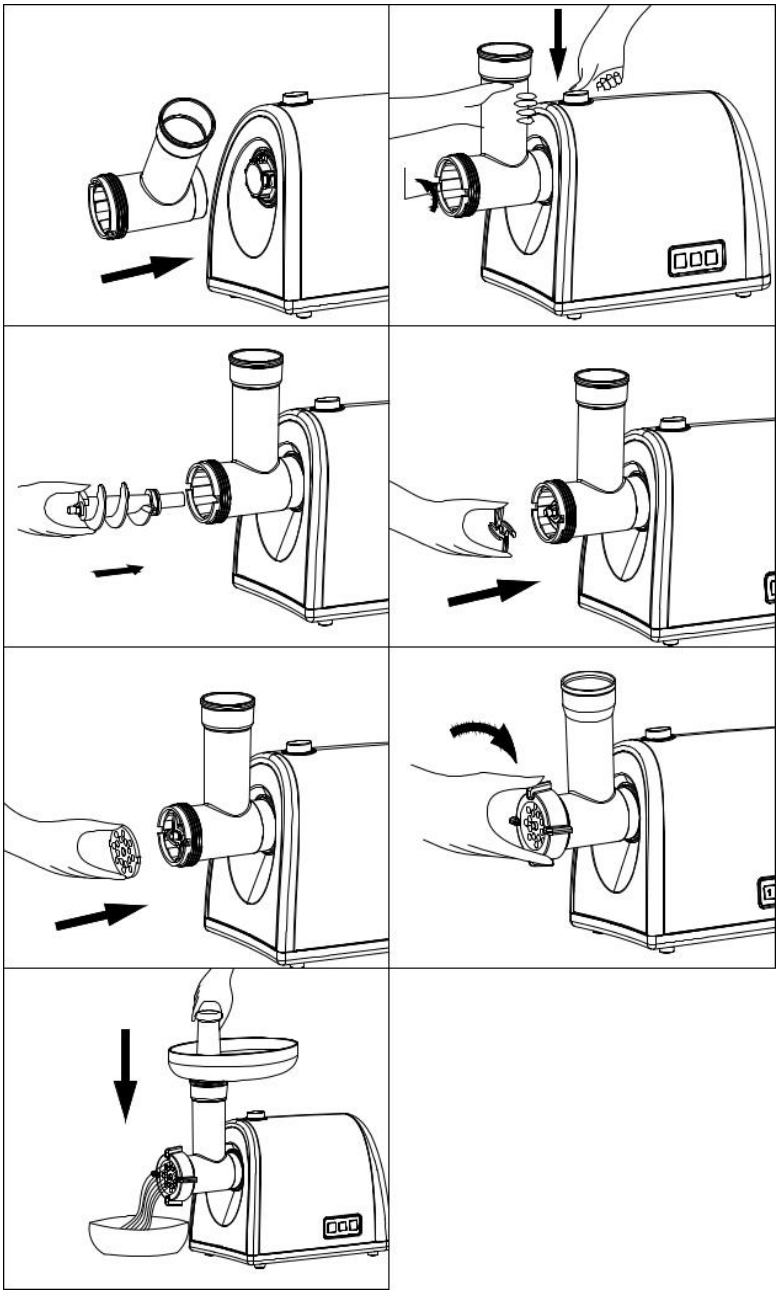
Beachten Sie, dass Hackfleisch schnell verderblich und nicht lange haltbar ist. Unter bestimmten Umständen (warmes Klima oder zu lange Lagerzeit) können sich Bakterien, z.B. Salmonellen ausbreiten. Aus diesem Grunde sollten alle Hygienevorschriften beachtet werden:

- Achten Sie auf Sauberkeit aller Teile, auch der Hände, Messer, Schneidbretter usw.
- Benutzen Sie nur frisches und gekühltes Fleisch, da sich das Fleisch bei der Verarbeitung erwärmt.
- Kühlen Sie das Fleisch nach der Verarbeitung auf +4° C und verbrauchen Sie es innerhalb der nächsten 6 Stunden.
- Wenn Sie Fleisch lagern wollen, frieren Sie es umgehend nach der Verarbeitung ein.
- Reinigen Sie alle Teile des Fleischwolfs nach jeder Benutzung gründlich. Es dürfen keine Rückstände verbleiben.

Allgemeine Hinweise

- Die maximale ununterbrochene Arbeitszeit beträgt 10 Minuten (KB Zeit). Um eine Überhitzung zu vermeiden, lassen Sie den Fleischwolf nach der ununterbrochenen Arbeitszeit von 10 Minuten für insgesamt 10 Minuten abkühlen.
- Dieses Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät selbstständig ab.
- Alle abnehmbaren Teile sind **nicht** geeignet für die Spülmaschine. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine!

Zusammenbau



Zusammenbau

Montieren Sie den Fleischwolf zusammen, wie in den Zeichnungen von 1 – 7 abgebildet.

1. Setzen Sie das Füllrohr (7) nach vorne geneigt in den Antrieb (5).
2. Zum Verriegeln des Füllrohres (7), drücken Sie den Entriegelungsknopf (2) und drehen Sie gleichzeitig das Füllrohr nach oben. Zum Entriegeln und Abnehmen des Füllrohres, drücken Sie den Entriegelungsknopf und neigen Sie das Füllrohr nach vorne.
3. Setzen Sie die Förderschnecke (8) in den waagerechten Teil des Füllrohres (das Schneckengehäuse).
4. Setzen Sie nun das Schneidmesser (13) auf die Spitze der Förderschnecke.
5. Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe (9. 10 oder 12), je nach Mahlgrad auf die Förderschnecke.
   Hinweis: Alle Lochscheiben sind leicht geölt, um sie vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie die Lochscheiben vor jeder Benutzung mit heißem Seifenwasser. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
6. Schrauben Sie den Verschlussring (11) auf das Schneckengehäuse. Drehen Sie den Verschlussring nicht zu fest!
7. Stecken Sie das Tablett (1) auf das Füllrohr (7) und legen Sie eine Schüssel unterhalb der Öffnung. Drücken dann Sie die Lebensmittel nur mit dem Stopfer (6) in das Füllrohr.
   Hinweise: Schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke, so dass diese in das Füllrohr passen. Entfernen Sie Knochen, Knorpel, Scharte und Sehnen so weit wie möglich. Verwenden Sie keinesfalls gefrorenes Fleisch!
8. Schalten Sie nach Beendigung der Arbeit immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Betrieb

Einschalten

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, indem Sie den AUS-Schalter OFF einmal drücken, bevor Sie den Netzstecker einstecken.

Vorwärtslauf

1. Drücken Sie den EIN-Schalter I/II einmal. Beim nochmaligem Drücken, läuft die Motoreinheit mit schneller Geschwindigkeit.
2. Zum Ausschalten des Gerätes, drücken Sie den AUS-Schalter OFF.

Rückwärtslauf

Drücken Sie den Schalter REV. Benutzen Sie diese Funktion, wenn das Schneckengehäuse verstopft oder blockiert ist.

Achtung: Lassen Sie den Motor erst zum Stillstand kommen, bevor Sie den Rückwärtslauf benutzen.

Ist die Verstopfung auch mit dem Rückwärtslauf nicht behoben, schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker heraus und zerlegen und reinigen Sie anschließend das Schneckengehäuse.

Hinweise

- Lassen Sie das Gerät 4 – 5 Umdrehungen weiterlaufen, damit die zerkleinerten Lebensmittel in die Schüssel fallen können.
- Schalten Sie nun das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker.
- Die Lochscheibe kann sich bei der Benutzung mit Lebensmitteln evtl. festsetzen. Zum Herausnehmen der Lochscheibe, benutzen Sie geeignetes, sauberes Werkzeug. Hebeln Sie die Lochscheibe aus der Förderschnecke heraus.

Zubehör

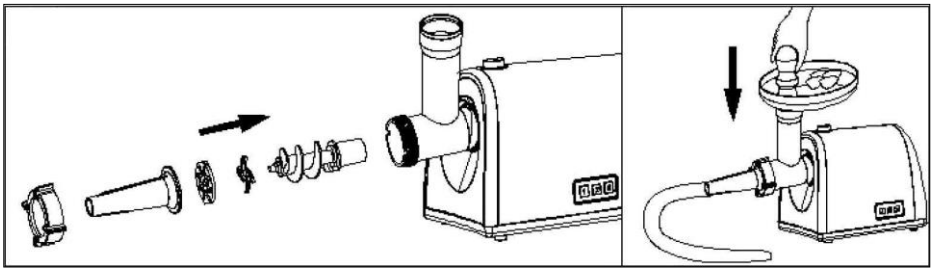
Die grobe Lochscheibe (12) ist zur Herstellung von Hackfleisch und die feine und mittlere Lochscheiben (9) und (10) sind zur Herstellung von Wurstmasse bestimmt.

Betrieb

Herstellung von Wurst

Drücken Sie die Lebensmittel nur mit dem passenden Stopfer (6) durch das Füllrohr! Drücken Sie die Lebensmittel nicht zu fest hinein.

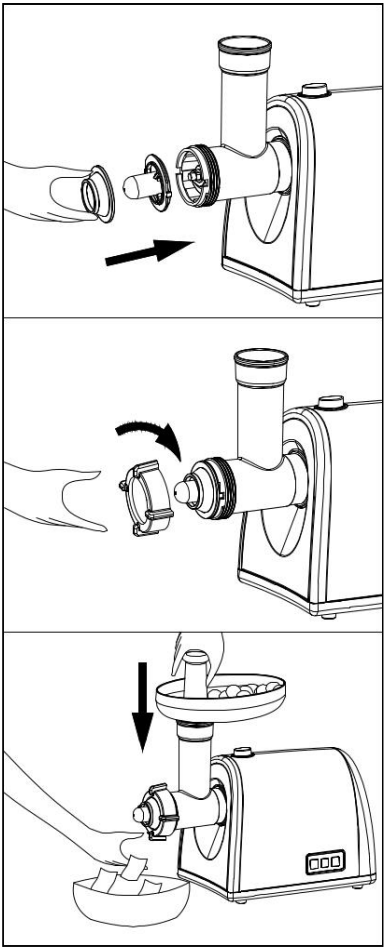
1. Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe (9, 10 oder 12) auf das Schneidmesser (13). Stecken Sie das Wurstfüllrohr (14) durch den Verschlussring (11) und schrauben Sie den Verschlussring auf das Schneckengehäuse.



2. Bereiten Sie das Wurstfleisch mit den gewünschten Zutaten und Gewürzen zu und legen Sie das Fleisch auf das Tablett. Lassen Sie die Wurstpelle 10 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen.
   Hinweise: Sie benötigen in etwa 1,60 m Wurstpelle pro Kilogramm Wurstfüllmasse. Sie können zwischen Naturdarm und Kunstdarm wählen. Fragen Sie Ihre Metzgerei.
3. Schieben Sie die weiche Wurstpelle auf das Wurstfüllrohr. Binden Sie den Anfang des Wurstdarmes fest und drehen Sie den Wurststrang entsprechend nach dem Befüllen, um die einzelnen Würste zu verschließen.
4. Schalten Sie den Fleischwolf ein und drücken Sie das gewürzte Fleisch nur mit dem Stopfer durch das Füllrohr. Sollte die Wurstpelle an dem Wurstfüller festkleben, feuchten Sie diese mit etwas warmem Wasser wieder an.
5. Schalten Sie nach Beendigung der Arbeit immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

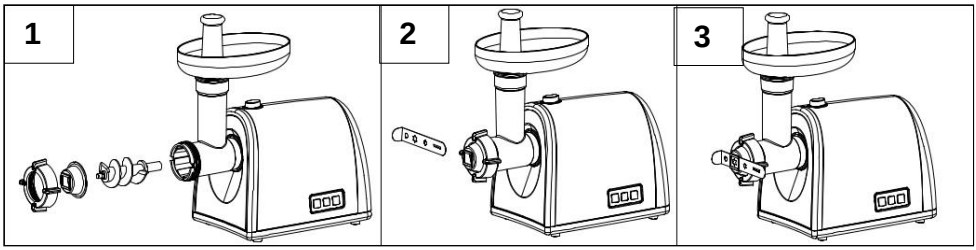
Herstellung von Teigschläuchen (Kebbe)

1. Setzen Sie erst den zeiteiligen Kebbeformer (15) direkt auf die Förderschnecke (ohne das Schneidmesser).
2. Schrauben Sie den Verschlussring (11) auf und ziehen Sie den Ring dabei nicht zu fest an.
3. Schalten Sie den Fleischwolf ein und drücken Sie die vorbereitete Teigmasse nur mit dem Stopfer durch das Füllrohr. Die Teigmasse wird als Schlauch ausgestoßen. Zum Füllen des Schlauches statten Sie den Fleischwolf mit dem Wurstfüllrohr (14) aus.
4. Schalten Sie nach Beendigung der Arbeit immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.



Benutzung des Spritzgebäckformers

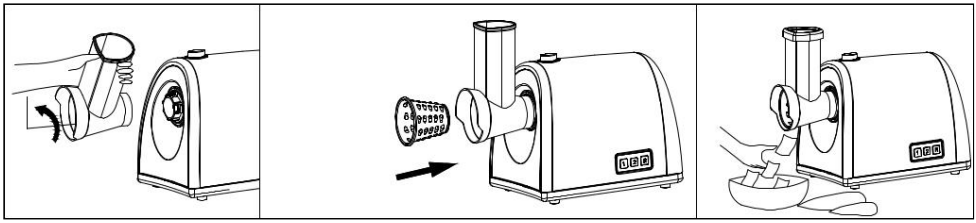
1. Setzen Sie die Förderschnecke mit dem Spritzgebäckformer (17) zusammen.
2. Schieben Sie den Formereinsatz (16) für das Spritzgebäck durch den Schlitz im Former bis zur gewünschten Strangform. Formen Sie den zubereiteten und erkalteten Teig zu einer Rolle von 3 cm Durchmesser und stecken Sie den Teig in das Füllrohr.
3. Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie den Teig nur mit dem Stopfer durch das Füllrohr! Schneiden Sie den geformten Spritzgebäckteig in die gewünschte Länge.
4. Schalten Sie nach Beendigung der Arbeit immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.



Verwendung des Gemüseschneiders Art. 96 09 37

Der Gemüseschneider 96 09 37 ist separat erhältlich und kann an den Fleischwolf angesetzt werden.
Die Messer können durch einfaches Herausziehen und Einstecken und Einrasten gewechselt werden. Schieben Sie das Gemüse nur mit dem Stopfer durch das Füllrohr gegen das rotierende Messer.

Schalten Sie nach Beendigung der Arbeit immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.



Reinigung und Lagerung

Reinigung und Lagerung

- Reinigen Sie den Fleischwolf und das Zubehör vor jeder Inbetriebnahme und unmittelbar nach Gebrauch.
- Reinigen Sie das Kunststoff- und Metallzubehör gründlich mit heißem Wasser und Geschirrspülmittel. Reinigen Sie die Teile nicht im Geschirrspüler.
- Das Schneidmesser ist scharf. Seien Sie beim Reinigen des Messers vorsichtig.
- Nach dem Reinigen aller Zubehörteile, trocknen Sie diese sofort ab. Reiben Sie die Lochscheiben und die Förderschnecke mit etwas Salatöl ein, um sie zu schmieren und vor Korrosion zu schützen.
- Reinigen Sie das Gehäuse gründlich mit einem leicht befeuchteten Tuch.
- Bei natürlichem Verschleiß ersetzen Sie das Schneidmesser oder die Lochscheiben nur durch Original-Ersatzteile von Westfalia.
- Lagern Sie den Fleischwolf an einem trockenen Ort außer Reichweite von Kindern.

Technische Daten

Nennspannung	**230 V~ 50 Hz**
Nennleistung	**550 W**
Leistungsaufnahme im Auszustand	**0 W**
Schutzklasse	**II** ⧈
Abmessungen	**250 x 160 x 230 mm**
Gewicht	**2700 g**
Max. Einschaltdauer (KB Zeit)	**10 Minuten**

Safety Notes

Please note the following safety notes to avoid malfunctions, damage or physical injury:

- Make sure the voltage corresponds to the type label on the unit.
- Read these instructions for use carefully. Use the appliance only for preparing food.
- Persons with limited physical, sensorial or mental abilities are not allowed to use the appliance, unless they are supervised and briefed for their safety by a qualified person.
- This appliance is not a toy and does not belong in the hands of children. Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep it out of reach of children or persons in need of supervision. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The device must not be used by children. Keep the device and the power cord away from children.
- Do not operate the appliance without ingredients. The blades will become hot and blunt.
- Keep long hair tied back and do not wear long jewellery. Make sure jewellery, loose clothing or hair cannot get into the moving parts of the appliance. Always be concentrated when working with the appliance.
- Please keep the appliance and the accessories clean at all times as they come into direct contact with food. Before using clean all parts thoroughly.
- Before each use, make sure there are no visible damages and the accessories are properly assembled.
- Do not use solvents, benzene or alcohol to clean the appliance. Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under tap water. Only use a moist cloth to clean the motor unit. Do not wash the parts in the dishwasher.
- Place the appliance only on an even surface while operating it. Do not place the appliance in a sink or on inclined surfaces.

Safety Notes

- Do not use the appliance outdoors and only use original accessories.
- Do not jam the cord or pull cord around edges. Do not pinch the power cord in any way and keep it away from hot surfaces.
- Before cleaning, changing accessory or when not in use, first disconnect the plug from power mains. Do not pull the plug with wet hands. There is risk of electric shock! To unplug the plug grasp the plug itself and not the cord.
- Turn off and unplug the appliance immediately if the appliance became wet. Do not immerse the appliance into water and do not allow water to enter into the housing.
- The blade is very sharp. Always handle the blade with care.
- Do not attempt to cut or grind frozen food. Do not cut meat with bones, sinews, rind or gristles.
- To grind whole nuts, always take a small amount and grind.
- Do not reach into the moving parts while the appliance is running. Only use the pusher to push ingredients down the filling tube and do not use other objects for this purpose.
- Wait until moving parts have stopped before you handle the appliance or remove parts.
- If the appliance becomes blocked or if there is excessive noise, immediately turn off and pull the power plug.
- The device is not intended for continuous professional operation. The device is intended to be used in closed rooms only and in similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. The use in any other way is not considered as intended use.
- If the appliance becomes damaged, do not use it furthermore. If the power cord of this appliance becomes damaged, do not attempt to repair it yourself. Contact our customer support department.

Assembling

Before first Use

Remove the appliance and the accessory out of the packaging and check for any damage in transit. Dispose off packaging materials or store it out of reach of children. Plastic bags may become a deadly toy for children.

Hygiene Instructions

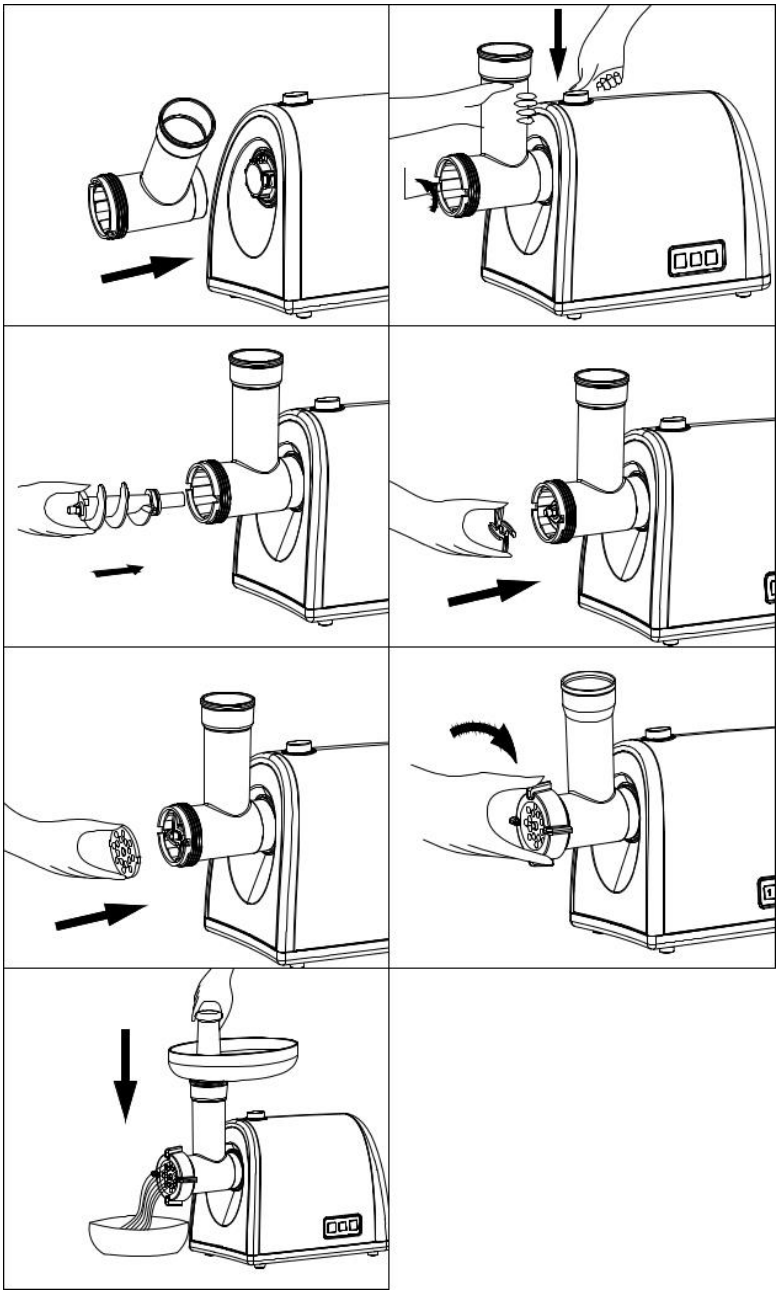
Minced meat is extremely perishable and can go bad very quickly. Under certain circumstances (warm climate or too long storage) it offers an ideal breeding ground for spoilage micro-organism such as salmonella. Therefore keep the below mentioned hygiene regulations:

- Make sure all parts are clean, especially your hands, knives, cutting boards etc.
- Only use fresh meat and well cooled meat because it warms up while grinding.
- Refrigerate the minced meat at +4° C and use the minced meat within 6 hours.
- When storing minced meat, freeze it immediately after processing.
- Clean all parts of the appliance after each use. Make sure there are no remains left on the attachments.

General Hints

- The maximum continuous operating time is 10 minutes (KB Time). To avoid overheating allow the appliance to cool down for 10 minutes after using it continuously for 10 minutes.
- This appliance is equipped with an overheat protection. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.
- All removable parts are not dishwasher-safe. Do not clean these parts in the dishwasher!

Assembling



Assembling

Assemble the electric meat grinder as pictured in the drawings 1 – 7.

1. Tilt the filling tube (7) forwards and place it into the drive (5).
2. For locking the filling tube (7), depress the releasing knob (2) and simultaneously turn the filling tube upwards. For unlocking and removing the filling tube, depress the releasing knob and tilt the filling tube forwards.
3. Insert the worm shaft (8) into the horizontal part of the filling tube (the cutter housing).
4. Now insert the blade (13) on the tip of the worm shaft.
5. Insert the desired grinding disc (9, 10 or 12), according to the desired grinding result, on the worm shaft.
   Hint: All grinding discs are lightly oiled in order to protect them from corrosion. Clean the grinding discs with lukewarm soapy water before use. Do not wash in the dishwasher!
6. Screw the lock ring (11) on the cutter housing. Do not overtighten the lock ring!
7. Insert the tray (1) into the filling tube (7) and place the transparent bowl under the cutter housing to collect the minced meat. Exclusively use the pusher (6) to gently push the meat into the filling tube.
   Hints: Cut the meat into small pieces, so the meat easily fits into the filling tube. Remove bones, gristles, rind or sinews as much as possible. Never use frozen meat!
8. After finishing, switch off the appliance and unplug it from power mains.

Operating

Switching ON

Before inserting the power cable to mains, make sure the appliance is switched off by pressing the OFF switch once.

Forward Operation

1. Press the ON switch I/II once. By pressing the button again the motor unit will run with higher speed.
2. To switch off the appliance, press the OFF switch.

Reverse Operation

Press the REV switch for reverse operation. Use this function if the cutter housing is blocked or clocked.

Attention: Wait until the motor has come to standstill before pressing the reversal button.

If the blocking cannot be released at all, switch off the appliance. Pull the power plug, disassemble the cutter housing and clean it thoroughly.

Hints

- Allow the appliance to make 4 – 5 turns without food, so remaining food can fall into the bowl.
- Switch off the appliance and pull the power plug.
- Please note, the grinding disc might get stuck onto the worm shaft and cannot be removed easily. To remove the grinding disc, use a suitable and clean object and lift up the grinding disc from the worm shaft.

Accessories

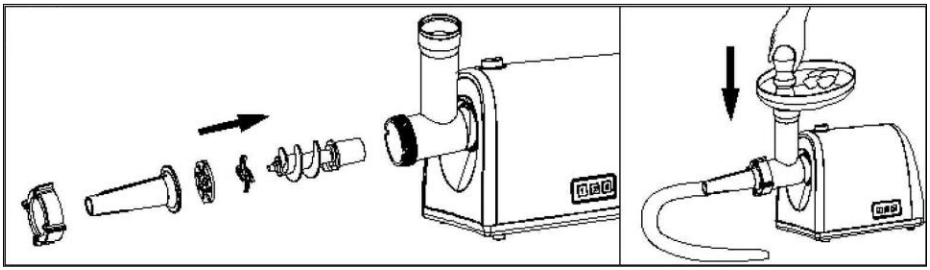
The coarse grinding disc (12) is intended to be used for making ground meat and the fine and medium grinding discs (9) and (10) are intended for making fine minced consistency for sausages.

Operating

Preparation of Sausages

Only use the pusher (6) to gently push the meat into the filling tube! Do not apply to much pressure while pushing.

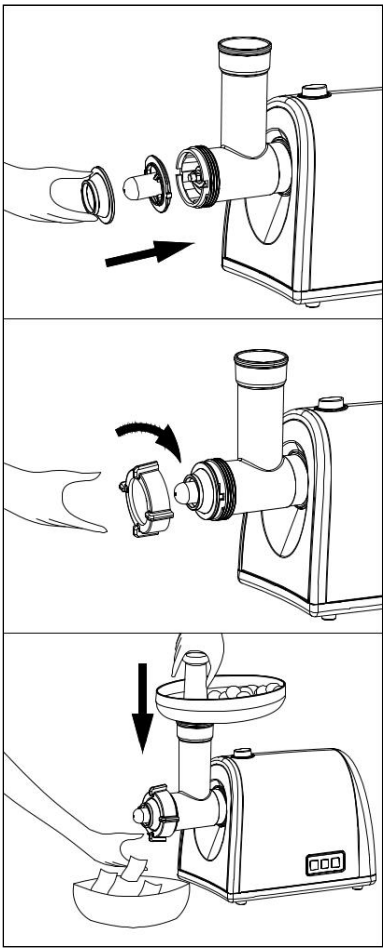
1. Attach the desired grinding disc (9, 10 or 12) on the blade (13). Insert the sausage horn (14) through the lock ring (11) and fasten the lock ring on the cutter housing.



2. Prepare the sausage meat with the desired ingredients and seasons and place the meat on the tray. Soak the casing for approx. 10 minutes in lukewarm water.
   Hints: Calculate approx. 1.60 m casing for each kilo of sausage filling. You can use natural casing or artificial casing. Ask your butcher.
3. Slide the soaked casing on the sausage horn. Tie the end of the casing and after filling a section; turn the sausage for some turns in order to produce an empty section of casing and to tie the sausage.
4. Switch on the electric grinder and use the pusher only to gently push the seasoned meat into the filling tube. If the casing gets stuck on the sausage horn, wet it warm tepid water.
5. After finishing, switch off the appliance and unplug it from power mains.

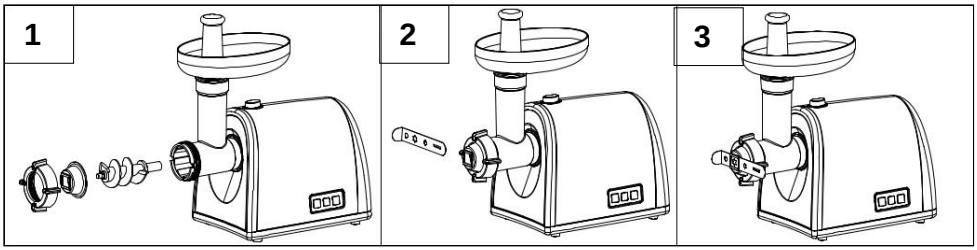
Preparation of Kibbe

1. First, insert the two-piece adaptor for Kibbe (15) directly on the worm shaft.
2. Tighten the parts with the lock ring (11). Do not overtighten the lock ring.
3. Switch on the grinder and push the prepared dough through the filling tube only by using the pusher. The dough is extruded as a tube. For filling the tubes attach the sausage horn (14) to the meat grinder.
4. After finishing, switch off the appliance and unplug it from power mains.



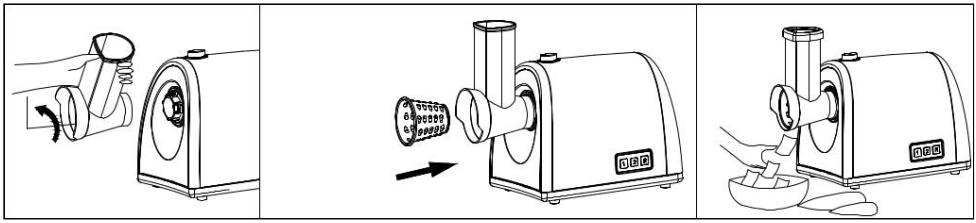
Using the Biscuit Former

1. Attach the biscuit former on the worm shaft.
2. Slide the biscuit former insert into the former up to the desired form. Form the prepared dough to a roll of 3 cm diameter and feed the dough through the filling tube.
3. Switch on the appliance. Only use the pusher to press the dough through the filling tube! Cut the extruded dough into pieces of any desired length
4. After finishing, switch off the appliance and unplug it from power mains.



Using the Produce Slicer Art. 96 09 37

1. The produce slicer 96 09 37 is seperately available and can be attached to the meat grinder.
   Attach the produce slicer to the motor unit.
2. The knives can be changed by pulling them out and pushing them in until they snap into place.
3. Push the produce through the filling tube into the rotating knife only with the pusher.
4. After finishing, switch off the appliance and unplug it from power mains.



Cleaning and Storing

- Clean the appliance and the accessory before and after each use.
- Clean the plastic and metal parts thoroughly with hot water and mild detergent. Do not clean all parts in the dishwasher.
- The blade is sharp. Be careful when cleaning the blade.
- Dry all parts immediately after cleaning and apply some vegetable oil on the grinding discs and the worm shaft in order to lubricate and to protect them from corrosion.
- Clean the housing thoroughly with a lightly moistened cloth.
- After a normal wear lifespan, replace the blade or the grinding discs only with Westfalia original replacement parts.
- Store the appliance in a dry place out of reach of children.

Technical Data

Nominal Voltage	**230 V~ 50 Hz**
Nominal Power	**550 W**
Power Consumption in OFF Mode	**0 W**
Protection Class	**II** ⧈
Dimensions	**250 x 160 x 230 mm**
Weight	**2700 g**
Max. Operating Time (KB Time	**10 Minutes**

Consignes de sécurité

S'il vous plaît noter afin d'éviter des dysfonctionnements, des dommages et des effets néfastes sur la santé les informations suivantes:

- Assurez-vous que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- S'il vous plaît lire attentivement ces instructions et utiliser l'appareil uniquement pour la transformation des aliments.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ne devraient pas utiliser l'appareil, mais seulement sous le contrôle et après avoir reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil de la personne responsable pour la leur sécurité.
- L'appareil n'est pas un jouet et ne doit pas être donné aux enfants. Ne pas laisser l'appareil allumé sans surveillance et tenir hors de la portée des enfants et des personnes ayant besoin de supervision. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation à l'écart des enfants.
- Ne pas utiliser le hachoir pour fonctionnement à sec. Les têtes s'échauffent et ne coupent pas.
- Attacher les cheveux longs et ne pas porter de bijoux pendant le travaille avec l'appareil pour éviter que les cheveux, les vêtements ou les chaînes s'attrapent dans les pièces mobiles. Faire toujours attention pendant le travail.
- Garder toutes les parties de l'appareil et de ses accessoires nécessairement propres car ils entrent en contact avec les denrées alimentaires. Nettoyer toutes les pièces de l'appareil avant chaque utilisation.
- Assurez-vous avant l'utilisation que l'appareil n'est pas endommagé et que l'équipement est correctement installé.

Consignes de sécurité

- N'utilisez pas de diluant, de benzène ou d'alcool pour nettoyer l'appareil. Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau. Nettoyer le moteur avec un chiffon légèrement humide. Ne pas lavez les parties dans la lave-vaisselle.
- Placer l'appareil en cours de fonctionnement sur une surface plane. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces inclinées ou dans l'évier.
- Ne pas utiliser l'appareil dehors et utilisez uniquement des accessoires originaux.
- Ne pas pincer le câble et ne pas le passer autour les coins. Ne pas plier le câble et le tenir éloigné des surfaces chaudes et vives.
- Lorsque vous nettoyez l'appareil, lorsque vous changez les accessoires, ou lorsque vous ne l'utilisez pas, éteignez et débranchez le cordon d'alimentation. Ne pas retirer la fiche de la prise avec les mains mouillées. Risque de choc électrique! Pour débrancher la fiche, tirez sur la fiche et non sur le cordon.
- Débranchez immédiatement le cordon d'alimentation si l'appareil est mouillé. L'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou entrer en contact avec de l'eau.
- La lame de coupe est très pointue. Soyez prudent lorsque vous manipulez la lame.
- Ne coupez pas les produits congelés. Ne pas couper la viande avec des os, tendons, cartilages, ou de la graisse.
- Pour hacher des noix entières toujours introduire une petite quantité dans le hachoir.
- Ne touchent pas le mécanisme de l'appareil lors du fonctionnement. Utilisez uniquement le poussoir approprié et aucun autre élément pour introduire la nourriture dans le tube d'alimentation.
- Attendez que toutes les pièces mobiles sont fermées avant de toucher l'équipement.

Consignes de sécurité

- Eteignez le hachoir immédiatement et débranchez le cordon d'alimentation si l’appareil s’est bloqué ou si vous entendez un bruit étrange.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial. L'appareil peut être utilisé à l'intérieur uniquement pour les usages domestiques et analogues, comme dans la cuisine pour le personnel dans les magasins, les bureaux et autres espaces commerciaux et des propriétés agricoles. En outre, l'appareil peut être utilisé par les clients dans les hôtels, motels et autres établissements résidentiels et B & B.
- Ne pas abuser de l'appareil. Toute autre utilisation ou une utilisation au-delà est considérée comme non conforme.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé. Si l'appareil ou le cordon d’alimentation sont endommagés, ne pas essayer de réparer vous-mêmes. Contactez notre service à la clientèle.

Informazioni sulla sicurezza

Si prega di notare in modo da evitare malfunzionamenti, danni e effetti negativi sulla salute seguenti informazioni:

- Assicurarsi che la tensione di rete corrisponda alle specifiche riportate sulla targhetta.
- Si prega di leggere attentamente queste istruzioni e di utilizzare l'apparecchio solo per la trasformazione di alimenti.
- Persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali non possono utilizzare l'apparecchio, se non sotto il controllo e dopo aver ricevuto rispettive istruzioni dalla persona responsabile alla loro sicurezza.
- L'apparecchio non è un giocattolo e non deve essere dato a bambini. Non lasciare l'apparecchio acceso incustodito e tenerlo fuori dalla portata dei bambini e dalle persone che necessitano di supervisione. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato da bambini. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il tritacarne con funzionamento a secco. Le teste di taglio diventano calde e spuntate.
- Legare i capelli lunghi e non indossare gioielli mentre si lavora con l'apparecchio per evitare che capelli, vestiti o catene restano impigliati nelle parti in movimento. Prestare costantemente attenzione durante il lavoro.
- Tenere tutte le parti dello strumento ed i suoi accessori necessariamente puliti, in quanto vengono a contatto con prodotti alimentari. Pulire tutte le parti dell'apparecchio accuratamente prima di ogni utilizzo.
- Assicurarsi prima dell'uso che l'apparecchio non sia danneggiato e che l'apparecchiatura sia installata correttamente.

Informazioni sulla sicurezza

- Non utilizzare solventi, benzene o alcol per pulire l'apparecchio. Non immergere mai il blocco motore in acqua. Pulire il gruppo motore solo con un panno leggermente umido. Non lavare le parti in lavastoviglie.
- Posizionare l'apparecchio durante il funzionamento su una superficie piana. Non posizionare l'apparecchio su superfici inclinate o nel lavandino.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno e utilizzare solo accessori originali.
- Non far incastrare il cavo e non passarlo intorno ad angoli. Non piegare il cavo e tenerlo lontano da superfici calde e taglienti.
- Quando si pulisce l'apparecchio, quando si cambiano gli accessori, o non si utilizza, spegnerlo e scollegare il cavo di alimentazione. Non estrarre la spina dalla presa di corrente con le mani bagnate. Pericolo di scossa elettrica! Per scollegare la spina, estrarre la spina e non tirare il cavo.
- Scollegare immediatamente il cavo di alimentazione se l'apparecchio si è bagnato. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o venire a contatto con l'acqua.
- La lama di taglio è molto affilata. Prestare attenzione nel maneggiare la lama.
- Non tagliare prodotti surgelati. Non tagliare la carne con le ossa, tendini, cartilagini, o il lardo.
- Per tritare noci intere introdurre sempre solo una piccola quantità nel tritacarne.
- Non toccare il meccanismo dell'apparecchio in fase di funzionamento. Utilizzare solo l'apposito dispositivo di spinta e nessun altro elemento per far avanzare l'alimento nel tubo di riempimento.
- Attendere che tutte le parti in movimento si siano fermate, prima di intervenire sull'apparecchio.

Informazioni sulla sicurezza

- Spegnere il tritacarne immediatamente e scollegare il cavo di alimentazione se si è bloccato o se si sente un rumore anomalo.
- L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale. L'apparecchio può essere utilizzato solo in ambienti chiusi per usi domestici e similari, come ad esempio nelle cucine per il personale in negozi, uffici e altre aree commerciali e nelle proprietà agricole. Inoltre, l'apparecchio può essere utilizzato dagli ospiti in alberghi, motel e altre strutture residenziali e in B & B. Non abusare dell'apparecchio. Ogni altro uso o un uso che vada oltre è da considerarsi improprio.
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato. In caso sia stato danneggiato l'apparecchio o il cavo di alimentazione, non cercare di riparare per conto proprio. Si prega di contattare il nostro servizio clienti.

EG-Konformitätserklärung
EC Declaration of Conformity

Wir, die **Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen,**
We, the Westfalia Werkzeugcompany, Werkzeugstraße 1, D-58093 Hagen,

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt
declare by our own responsibility that the product

Fleischwolf
Meat Grinder
Artikel Nr. 86 02 74
Article No. 86 02 74

den wesentlichen Schutzanforderungen genügt, die in den Europäischen Richtlinien und deren Änderungen festgelegt sind.
is according to the basic requirements, which are defined in the European Directives and their amendments.

2011/65/EU ***2011/65/EU***	**Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)** ***Restriction of the Use of certain hazardous Substances in electrical and electronic Equipment (RoHS)***
2014/30/EU ***2014/30/EU***	**Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)** ***Electromagnetic Compatibility (EMC)*** EN 55014-1:2017+A11, EN 55014-2:1997+A1+A2+AC, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013
2014/35/EU ***2014/35/EU***	**Niederspannungsrichtlinie (LVD)** ***Low Voltage Directive (LVD)*** EN 60335-1:2012+A11+AC+A13+A1+A14+A2, EN 60335-2-14:2006+A1+A11+AC+A12, EN 62233:2008+AC
2009/125/EG ***2009/125/EC***	**Energierelevante Produkte (ErP)** ***Energy-related Products (ErP)*** Verordnung (EG) Nr. 1275/2008

Die technischen Unterlagen werden bei der QS der Westfalia Werkzeugcompany verwahrt.
The technical documentations are on file at the QA department of the Westfalia Werkzeug-company.

Hagen, den 20. August 2021
Hagen, 20th of August, 2021

Thomas Klingbeil,
Qualitätsbeauftragter / *QA Representative*

Kundenbetreuung | Customer Services

Deutschland

Westfalia

Werkzeugstraße 1
D-58093 Hagen

Telefon: (0180) 5 30 31 32
Telefax: (0180) 5 30 31 30
Internet: www.westfalia.de

Österreich

Westfalia

Moosham 31
A-4943 Geinberg OÖ

Telefon: (07723) 4 27 59 54
Telefax: (07723) 4 27 59 23
Internet: www.westfalia-versand.at

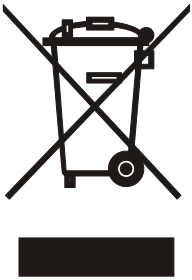
Schweiz

Westfalia

Wydenhof 3a
CH-3422 Kirchberg (BE)

Telefon: (034) 4 13 80 00
Telefax: (034) 4 13 80 01
Internet: www.westfalia-versand.ch

Entsorgung | Disposal



Werter Kunde,

bitte helfen Sie mit, Abfall zu vermeiden.

Sollten Sie sich einmal von diesem Artikel trennen wollen, so bedenken Sie bitte, dass viele seiner Komponenten aus wertvollen Rohstoffen bestehen und wiederverwertet werden können.

Entsorgen Sie ihn daher nicht in die Mülltonne, sondern führen Sie ihn bitte Ihrer Sammelstelle für Elektroaltgeräte zu.

Dear Customer,

Please help avoid waste materials.

If you at some point intend to dispose of this article, then please keep in mind that many of its components consist of valuable materials, which can be recycled.

Please do not discharge it in the rubbish bin, but check with your local council for recycling facilities in your area.