

# BRAUN

Fleischwolf

G 1100



Type 4195

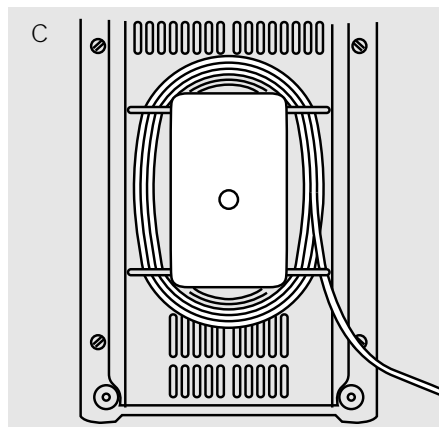
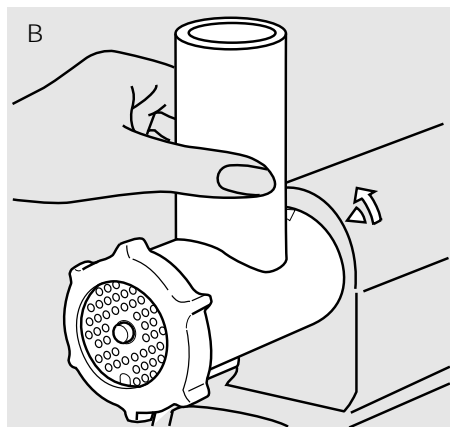
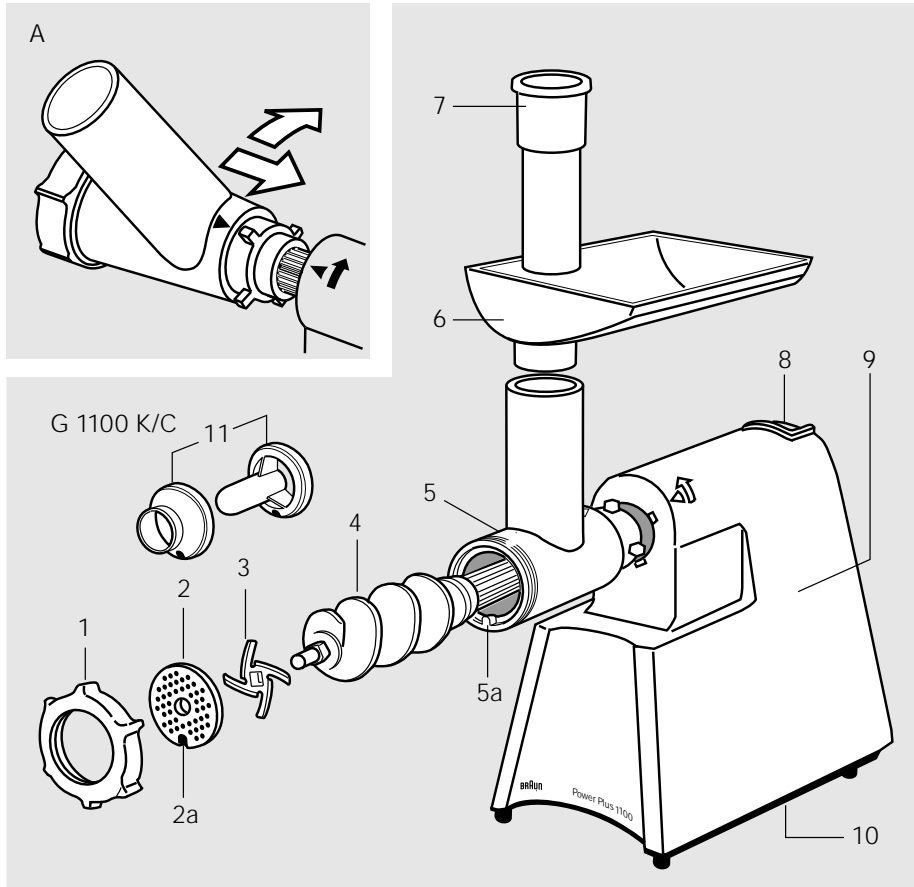
# Power Plus 1100



**Braun Infoline in Deutschland:**  
Leistungsfähiger Service ist Teil unserer  
Qualitätspolitik. Bei Fragen oder Anregungen  
rufen Sie bitte in Deutschland zum Nulltarif die Braun  
Infoline an:  
**00 800 27 28 64 63.**



**Internet:**  
<http://www.braun.com>



## Deutsch

Unsere Produkte wurden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

### Vorsicht Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Bitte beachten Sie: Es handelt sich um ein Gerät, das nicht in Kinderhände gehört.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Das Motorteil ⑨ darf nicht unter fließendes Wasser gehalten, ins Wasser getaucht und nicht auf nassem Untergrund betrieben werden.
- Insbesondere bei der Verarbeitung von dünnflüssigem Gut ist darauf zu achten, daß das Motorteil nicht naß wird (ggf. Netzstecker ziehen und das Motorteil reinigen und trockenwischen – siehe «Reinigung»).
- Braun Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.
- Dieses Gerät darf nur von einer autorisierten Kundendienststelle zur Reparatur geöffnet werden.
- Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

### Gerätebeschreibung

- ① Verschlüßring
- ② Lochscheibe
- ③a Nut in der Lochscheibe ②
- ③ Messer (rostfreier Edelstahl)
- ④ Schnecke
- ⑤ Fleischwolf-Gehäuse mit Einfüllschacht
- ⑤a Nase im Fleischwolf-Gehäuse ⑤
- ⑥ Einfüllschale
- ⑦ Stopfer
- ⑧ Ein-/Ausschalter
- ⑨ Motorteil
- ⑩ Kabelaufwicklung
- ⑪ Kubbe-Vorsatz (nur beim Modell G 1100 K/C serienmäßig)

### Lochscheibe ②

Lochscheiben Haushaltsgröße 5 (Lochdurchmesser 3 mm, 4,5 mm, 8 mm).

### Serienmäßig beim Modell G 1100:

1 Lochscheibe mit 4,5 mm Lochdurchmesser. Lochscheiben mit den anderen Lochdurchmessern sind im Handel erhältlich.

### Serienmäßig beim Modell G 1100 K/C:

3 Lochscheiben mit 3 mm, 4,5 mm und 8 mm Lochdurchmesser.

### Kubbe-Vorsatz ⑪ (nur beim Modell G 1100 K/C serienmäßig)

Der Kubbe-Vorsatz kann anstelle der Lochscheibe ② und dem Messer ③ eingesetzt werden. Er ist nicht in allen Ländern erhältlich.

### Überlastungsschutz

Wenn der Motor im eingeschalteten Zustand nicht läuft, bedeutet dies, daß der Überlastungsschutz angesprochen hat. In diesem Fall ist der Motor abzuschalten, bis er abgekühlt ist (ca. 15 Minuten). Sollte nach dem Einschalten der Motor nicht laufen, wiederholen Sie den Abkühlvorgang wie oben beschrieben.

Aufbewahrung des Gerätes nur bei abgeschaltetem Motor und bei gezogenem Netzstecker.

### Vor dem Gebrauch

Die Einzelteile des Fleischwols wurden im Werk mit einem schützenden Fettfilm versehen. Das Gerät muß daher vor dem ersten Gebrauch gespült werden (siehe «Reinigung»).

### Zusammensetzen

- Reihenfolge der Teile ① - ⑤ beachten.
- Die scharfe Seite des Messers ③ muß zur Lochscheibe ② zeigen.
- Die Nase ⑤a am Fleischwolf-Gehäuse ⑤ muß in die Nut ③a der Lochscheibe ② geführt werden.
- Nach dem Einsetzen der Teile ② - ④ den Verschlüßring ① auf das Fleischwolf-Gehäuse ⑤ schrauben und mäßig festziehen.

Das zusammengesetzte Fleischwolf-Gehäuse ⑤ wird durch Bajonetverschluss mit dem Motorteil ⑨ verbunden. Das Fleischwolf-Gehäuse mit um 45° im Uhrzeigersinn verdrehtem Einfüllschacht in das Motorteil schieben. Der Pfeil am Fleischwolf-Gehäuse muß mit dem waagerechten Pfeil am Motorteil übereinstimmen (A). Fleischwolf-Gehäuse in Richtung des senkrechten Pfeiles auf dem Motorteil gegen den Uhrzeigersinn drehen (B), bis der Einfüllschacht in senkrechter Position einrastet (B). Die Einfüllschale ⑥ auf den Einfüllschacht am Fleischwolf-Gehäuse ⑤ setzen.

### Anwendung

Vor dem Einfüllen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Motorteil ⑨ einschalten. Dazu Schalter ⑧ drücken und einrasten lassen. Zum Abschalten den Schalter durch leichtes Drücken wieder ausrasten. Fleisch läßt sich leichter einfüllen und besser verarbeiten, wenn es in Streifen geschnitten ist. Von Sehnen und Knochen befreien. Außer Fleisch können auch Fisch, Gemüse, Zwiebeln, eingeweichte Brötchen, gekochte Kartoffeln, entsteinte Pflaumen für Pflaumenmus usw. verarbeitet werden. Füllen Sie das vorbereitete Fleisch oder Gemüse in die Einfüllschale ⑥ und drücken Sie es mit dem Stopfer ⑦ in den Einfüllschacht; niemals eine Gabel, einen Löffelstiel oder ähnliches verwenden. Wenn Fleisch

nicht mehr geschnitten, sondern nur gequetscht wird, prüfen Sie bitte, ob der Fleischwolf richtig zusammengesetzt ist (z. B. ein Teil wurde vergessen einzusetzen), oder säubern Sie Messer ③ und Lochscheibe ②.

**Hinweis:** Bei Gütern mit hoher Leistungsaufnahme wie z. B. Sonnenblumenkernen gemischt mit Haferflocken im Verhältnis 1:3 (ca. 800 W) ist eine Kurzbetriebszeit (KB) von 10 Sekunden zu beachten. Bei Verwendung des Kubbe-Vorsatzes ⑪ muß das Fleisch vorher zweimal durchgemahlen werden.

#### **Reinigung**

Das Motorteil ⑨ nur mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen. Alle anderen Teile können in heißem Wasser mit den gebräuchlichen Spülmitteln abgewaschen werden. Lochscheibe ② trockenwischen. Teile nicht auf der heißen Herdplatte trocknen.

#### **Aufbewahren**

Zum Aufbewahren des Netzkabels dient die Kabelaufwicklung ⑩ im Boden des Gerätes (C).

Änderungen vorbehalten.

**CE** Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG) sowie der Niederspannungsrichtlinie (73/23 EWG).

#### **Garantie**

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – **nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer** – eine Garantie von 1 Jahr ab Kaufdatum.

Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch (Betrieb mit falscher Stromart/Spannung, Anschlüsse an ungeeignete Stromquelle, Bruch) zurückzuführen sind, normaler Verschleiß und Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen.

Bei Eingriffen nicht von uns autorisierter Stellen oder bei Verwendung anderer als original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Die Garantie tritt nur in Kraft, wenn das Kaufdatum durch Stempel und Unterschrift des Händlers auf der Garantiekarte und der Registrierkarte bestätigt ist. Sie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Gerät von Braun oder ihren autorisierten Händlern verkauft wird.

Im Garantiefall senden Sie bitte das vollständige Gerät mit der ausgefüllten Garantiekarte einem unserer autorisierten Servicehändler oder an eine Braun Kundendienststelle. Die Anschriften für Deutschland können Sie zum Nulltarif unter der Rufnummer 00 800 27 28 64 63 erfragen. Wir stehen Ihnen hier mit unserer Braun Infoline auch für weitere Fragen zu unseren Produkten gern zur Verfügung.