Walz & Schöder

Meat & Fish Grinder

WS-2200



KÄYTTÖOHJE • BRUKSANVISNING • USERMANUAL

KÄYTTÖOHJE – WALZ & SCHÖDER WS-2200 LIHA- JA KALAMYLLY

SÄHKÖLAITTEIDEN TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

1. Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa ja säilytä se myöhempää tarvettavarten.
2. Liitä laite ainoastaan 220–240 V:n verkkovirtaan ja käytä laitetta vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
3. Irrota virtajohto pistorasiasta aina, kun laitetta ei käytetä.
4. Laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
5. Laitetta ei tule antaa käytettäväksi sellaisille henkilöille, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteesta tai sen käytöstä. Jos tällaiset henkilöt käyttävät laitetta, heidän tulee olla sellaisten henkilöiden jatkuvassa valvonnassa ja opastuksessa, jotka tuntevat laitteen turvallisen käytön ja käyttöön liittyvät vaarat. Myöskään lasten ei tule antaa leikkiä laitteella tai käyttää sitä, pidä laite sekä sen osat ja virtajohto pois lasten ulottuvilta.
6. Varmista, ettei virtajohto riipu vapaana pöydältä.
7. Käytä ainoastaan Walz & Schöder:lta saatavia alkuperäisiä tarvikkeita.
8. Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite ja sen osat ovat ehjiä. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä vioittunutta laitetta tai osia. Mikäli laite tai sen osat ovat vioittuneet, toimita laite asianmukaisen pätevyyden omaavaan huoltoliikkeeseen tai jälleenmyyjälle.

VAROITUS: Laitteen vääränlainen käyttö voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisvaaran.

LAITTEEN KÄYTTÖTARKOITUS

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja vastaaviin sovelluksiin, kuten: henkilöstön keittiötiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä; maatilamajoituksiin; asiakkaiden käyttöön hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä; aamiaismajoitustyyppisiin ympäristöihin. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön, eikä sitä tule käyttää teollisiin tarkoituksiin.

LAITTEEN KÄYTTÖ

1. Laitteen virtajohto tulee olla irrotettuna laitetta kasattaessa, huollettaessa ja osia vaihdettaessa. Kun siirrät tai varastoit laitetta, pidä kiinni laitteen moottoriosasta molemmin käsin.
2. Laitteen terää ja reikälevyä ei tule kiinnittää laitteeseen ja käyttää samanaikaisesti kebbe-lisäosien kanssa.
3. Jauhettavan ruoan syöttöön tulee käyttää aina syöttöpainինta. **ÄLÄ KOSKAAN** syötä ruokaa käsin.
4. Laitteella ei tule jauhaa kovia elintarvikkeita tai kovia kuituja sisältäviä aineksia, kuten luita, pähkinöitä, inkivääriä, kypsentämättömiä vihanneksia tai muita vastaavia.
5. **ÄLÄ KÄYTÄ** laitetta yhtäjaksoisesti yli kymmentä (10) minuuttia.
6. Suunnanvaihtotoimintoa (REV) ei tule käyttää laitteen ollessa käynnissä. Suunnanvaihtamiseksi sammuta laite ja odota vähintään minuutti, että mylly on varmasti pysähtynyt, ennen kuin käytät suunnanvaihtoa. Suunnanvaihto laitteen ollessa käytössä voi vaurioittaa laitetta ja aiheuttaa onnettomuusriskin käyttäjälle.
7. Käytön jälkeen laitteen myllyosaan voi jäädä ruokajäämiä. Sammuta laite ja varmista, että mylly on pysähtynyt ennen laitteen purkamista ja puhdistamista. Mikäli jauhetussa ruoassa on jauhamisen jälkeen metallijäämiä (esim. mustaa metallijauhetta), älä käytä ruokaa elintarvikekäytössä. Mikäli laitteen asianmukaisen puhdistuksen jälkeen jauhetussa ruoassa esiintyy edelleen metallijäämiä, lopeta laitteen käyttö ja ota yhteyttä laitteen jälleenmyyjään.
8. Myllyn tukkeutumisen välttämiseksi laitetta ei tule käyttää liiallisella voimalla tai paineella. Mikäli laitteen ylikuormitussuoja (OFF-painike) laukeaa, älä kytke laitetta uudelleen päälle vaan irrota virtajohto ja puhdista laite ennen uudelleen käyttöottamista.
9. **ÄLÄ KOSKAAN** pura laitetta. Mikäli laitteen ulkoiset osat, mylly, moottori tai virtajohto ovat vaurioituneet, lopeta laitteen käyttö ja toimita laite asianmukaisen pätevyyden omaavalle huoltoyhtiölle tai jälleenmyyjälle. **ÄLÄ KOSKAAN** käytä vioittunutta laitetta tai osia.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÖNOTTOA

-Varmista, että laitteen tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa käyttöpaikassa olevaa verkkojännitettä.
-Pese laitteen osat (moottoriosaa lukuun ottamatta) lämpimällä saippuavedellä. Muista huolehtia huolellisesta osien huuhtelusta ennen käyttöönottoa. **HUOMIO:** Laitteen toimivuuden kannalta ja pitkän käyttöiän varmistamiseksi osien peseminen tulee suorittaa jokaisen käyttökerran jälkeen. Varmista, että laite ja sen osat ovat kuivia ennen kuin varastoit laitteen.
-Varmista aina ennen virtajohdon kytkemistä pistokkeeseen, että laitteen kytkin on OFF-asennossa.

LAITTEEN KOKOAMINEN

1. Liitä myllyosa laitteen runkoon siten, että ruoansyöttöaukko osoittaa ylöspäin. Myllyosa asetetaan paikoilleen runkoon ruoansyöttöosan osoittaen viistosti oikealle.
2. Liitettyäsi myllyosan runkoon, käännä sitä vasemmalle kiinnittääksesi sen tukevasti runkoon. Viimeistele asennus kiristämällä lukitusnuppi.
3. Aseta kairamainen syöttöruuvi pitkä pää edellä myllyosan sisään niin pitkälle, että se asettuu luonnollisesti paikoilleen.
4. Kiinnitä terä syöttöruuvin akselille siten, että terän leikkaava puoli osoittaa rungosta katsottuna eteenpäin. Väärinpäin asennettu terä ei leikkaa syötettyjä aineksia.
5. Aseta käyttötarkoitukseen toivottu reikälevy myllyosan

päähän.
6. Lukitse myllyosan sisäosat kiinnitysrenkaalla.
7. Aseta syöttöalusta myllyosan yläosaan siten, että syöttöalusta on rungon yläpuolella.
8. Aseta lihamylly tasaiselle alustalle. Varmista, että moottoriosan alapuolella ja sivuilla olevat ilmanottoaukot ovat puhtaita eikä niitä ole peitetty.

KYTKIMEN KÄYTTÄMINEN

Laite käynnistetään painamalla ON-painiketta. Painikkeen painamisen jälkeen voit asettaa leikattavan lihan syöttöalustalle ja siirtää syöttöpainimella myllyn sisään. Jauhamisen päätyttyä paina samanaikaisesti REV- ja OFF-painiketta pysäyttääksesi koneen. Käytön päätyttyä irrota virtajohto pistorasiasta.

HUOMIO: Suunnanvaihtoon tarkoitettu REV-painiketta **EI TULE PAINAA** yksin koneen ollessa ON-tilassa. Toiminnon käyttäminen voi vahingoittaa laitteen moottoria ja muita osia.
HUOMIO: Lihaa jauhettaessa (suositus jänteetöntä, luutonta ja rasvatonta lihaa), leikkaa ainekset sopivan kokoisiksi palasiksi, jotta ne mahtuvat hyvin syötettäväksi myllyyn (suosituskoko paloille: 20mm x 20mm x 60mm)
VAROITUS: ÄLÄ KÄYTÄ laitetta yhtäjaksoisesti yli kymmentä (10) minuuttia.

SUUNNANVAIHTO (REV)

Mikäli myllyosa tukkeutuu, paina REV- ja OFF-painikkeita samanaikaisesti ja yhtäjaksoisesti 3-6 sekunnin ajan. Tukoksen auettua, vapauta painikkeet, irrota virtajohto pistorasiasta ja puhdista myllyosa ruokajäämistä.

MAKKARAN JA KEBBEN VALMISTUS (LISÄOSIEN KÄYTTÖ)

-Makkaroiden valmistamiseksi, aseta myllyosaan ennen kiinnitysrenkaan käyttöä toivotunlainen makkarasuppilo. Aseta lopuksi kiinnitysrengas makkarasuppilon päälle ja kiristä rengas paikoilleen.
-Paketti sisältää kaksi Kebben valmistukseen soveltuvaa lisäosaa. Kebbe valmistetaan valmiiksi jauhetusta lihasta, joten ennen toivotun lisäosan liittämistä myllyosasta tulee poistaa terä sekä reikälevy. Toivottu lisäosa asetetaan myllyosan ulostuloaukolle, jonka jälkeen osa kiristetään paikoilleen kiinnitysrenkaalla.

HUOLTO

-Laitteen ulkoisten osien purkaminen tapahtuu käänteisessä järjestyksessä laitteen kokoamiseen nähden (katso kohdat 7-1). **HUOMIO: ÄLÄ KOSKAAN** pura laitteen sisäisiä osia, kuten moottoria. Moottorin, muiden mahdollisten sisäosien ja virtajohdon huolto ja korjaaminen tulee aina suorittaa ainoastaan asianmukaisen pätevyyden omaavan ammattilaisen toimesta.
-Poista irtoliha ja muut ruokajäämät irrotetuista osista ja pese osat lämpimällä saippuavedellä. **HUOMIO: ÄLÄ KOSKAAN** käytä osien puhdistukseen klooria tai muita valkaisuliuoksia, ohenteita tai bensiiniä. Vääränlaisten puhdistusaineiden käyttö voi vahingoittaa laitetta ja aiheuttaa merkittävän onnettomuusriskin laitetta käytettäessä sekä vaarantaa ruoan turvallisen valmistuksen.
-**ÄLÄ KOSKAAN** upota laitetta veteen tai anna sen altistua suurelle kosteudelle (kuten vesisateelle). Laitteen ulkopinnat voidaan puhdistaa kostealla liinalla. Ilmanottoaukkojen puhdistamista suositellaan aika ajoin (varsinkin varastoinnin jälkeen) paineilmalla.
-Laitteen leikkaavat osat (terä ja reikälevyt) voi huolellisen puhdistuksen ja kuivaamisen jälkeen käsitellä kasviöljyyn kostutetulla liinalla. Käsittely pidentää osien käyttöikää.

LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Mikäli hävität laitteen tai sen osia, huomioi paikalliset määräykset sähkölaitteiden turvallisesta ja asianmukaisesta hävittämisestä. Toimimaton sähkölaite tulee toimittaa asianmukaiseen jätehuoltokeskukseen tai vastaavaan sähkölaitteiden kierrätyspisteeseen.

TEKNISET TIEDOT
Jännite: 220-240 V
Teho: 2200 W
Jauhantanopeus: 2,8 kg/min
Äänenvoimakkuus: 82 dB
Paino: 5,2 kg
Mitat: 200 mm x 405 mm x 331 mm

Walz & Schöder WS-2200 Liha- ja kalamylly - Osat A

A



Osat A
1. Kiristysrengas
2. Kiristysnuppi
3. Myllyosa
4. Runko / Moottoriosa
5. Suunnanvaihto (REV-painike)
6. Käynnistys (ON-painike)
7. Sammutus (OFF-painike)
8. Virtajohto

Walz & Schöder WS-2200 Liha- ja kalamylly - Osat B



Osat B
1. Makkarasuuttimet (ohut, keskikokoinen, paksu)
2. Syöttöalusta
3. Syöttöpainin
4. Kebbe-lisäosat
5. Reikälevyt (karkea, keskikokoinen, hieno)

BRUKSANVISNING – WALZ & SCHÖDER WS-2200 KÖTT- OCH FISKKVARN

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR ELEKTRISKA APPARATER

1. Läs bruksanvisningen noggrant innan du börjar använda apparaten och spara den för framtida bruk.
2. Anslut apparaten endast till 220–240 V nätspänning och använd apparaten endast för dess ursprungliga ändamål.
3. Dra alltid ur nätsladden från eluttaget när apparaten inte används.
4. Apparaten får inte sänkas ner i vatten eller annan vätska.
5. Apparaten bör inte användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om apparaten eller dess användning. Om sådana personer använder apparaten måste de vara under ständig övervakning och få instruktioner av personer som känner till apparatens säkra användning och de risker som är förknippade med den. Barn får inte heller leka med eller använda apparaten; håll apparaten samt dess delar och nätsladd utom räckhåll för barn.
6. Se till att nätsladden inte hänger fritt över bordskanten.
7. Använd endast originaltillbehör från Walz & Schöder.
8. Kontrollera före varje användning att apparaten och dess delar är hela. Använd **ALDRIG** en skadad apparat eller skadade delar. Om apparaten eller dess delar är skadade, lämna in apparaten till en behörig serviceverkstad eller återförsäljare.

VARNING: Felaktig användning av apparaten kan medföra risk för allvarliga personskador.

APPARATENS ANVÄNDNINGSOMRÅDE

Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; för gäster på hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-liknande miljöer. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk och ska inte användas för industriella ändamål.

ANVÄNDNING AV APPARATEN

1. Apparatens nätsladd måste vara urdragen när apparaten monteras, underhålls och när delar byts ut. När du flyttar eller förvarar apparaten, håll i apparatens motordel med båda händerna.
2. Apparatens kniv och hålskiva ska inte monteras på apparaten och användas samtidigt som kebbe-tillbehören.
3. Använd alltid påmataren för att mata in maten som ska malas. Mata **ALDRIG** in maten för hand.
4. Apparaten får inte användas för att mala hårda livsmedel eller ingredienser som innehåller hårda fibrer, såsom ben, nötter, ingefära, okokta grönsaker eller liknande.
5. **ANVÄND INTE** apparaten oavbrutet i mer än tio (10) minuter.
6. Backfunktionen (REV) får inte användas när apparaten är igång. För att byta riktning, stäng av apparaten och vänta minst en minut tills kvarnen har stannat helt innan du använder backfunktionen. Att byta riktning medan apparaten används kan skada apparaten och medföra en olycksrisk för användaren.
7. Efter användning kan det finnas matrester kvar i apparatens kvarnhus. Stäng av apparaten och se till att kvarnen har stannat innan du plockar isär och rengör apparaten. Om det finns metallrester i maten efter malningen (t.ex. svart metallpulver), använd inte maten. Om det fortfarande finns metallrester i den malda maten efter att apparaten har rengjorts ordentligt, sluta använda apparaten och kontakta återförsäljaren.
8. För att undvika att kvarnen täpps till bör apparaten inte användas med överdriven kraft eller tryck. Om apparatens överbelastningsskydd (OFF-knapp) utlöses, slå inte på apparaten igen, utan dra ur nätsladden och rengör apparaten innan du använder den igen.
9. Plocka **ALDRIG** isär apparaten. Om apparatens yttre delar, kvarn, motor eller nätsladd är skadade, sluta använda apparaten och lämna in den till ett behörigt serviceföretag eller återförsäljare. Använd **ALDRIG** en skadad apparat eller skadade delar

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

-Se till att spänningen som anges på apparatens typskylt överensstämmer med nätspänningen på användningsplatsen.
-Tvätta apparatens delar (med undantag för motordelen) med varmt tvålvatten. Var noga med att skölja delarna ordentligt innan de används. **OBS**: För apparatens funktion och för att säkerställa en lång livslängd bör delarna diskas efter varje användning. Se till att apparaten och dess delar är torra innan du ställer undan apparaten för förvaring.
-Kontrollera alltid att apparatens strömbrytare står i OFF-läge innan du sätter in stickproppen i eluttaget.

MONTERING AV APPARATEN

1. Montera kvarnhuset på apparatens stomme så att matningsöppningen pekar rakt uppåt. Kvarnhuset placeras på stommen så att matningsdelen pekar snett åt höger.
2. När du har anslutit kvarnhuset till stommen, vrid det åt vänster för att fästa det ordentligt på stommen. Slutför monteringen genom att dra åt låsvredet.
3. För in den skruvformade matarskruven med den långa änden först i kvarnhuset så långt att den naturligt hamnar på plats.
4. Montera kniven på matarskruvens axel så att knivens skärande sida pekar framåt sett från stommen. En felvänd kniv kommer inte att skära ingredienserna som matas in.
5. Placera önskad hålskiva för ändamålet på kvarnhusets ände.
6. Lås fast kvarnhusets inre delar med låsringen.

7. Placera matarbrickan på kvarnhusets övre del så att matarbrickan är ovanför stommen.
8. Placera köttkvarnen på ett plant underlag. Se till att luftintagen under och på sidorna av motordelen är rena och inte övertäckta

ANVÄNDNING AV STRÖMBRYTAREN

Apparaten startas genom att trycka på ON-knappen. Efter att ha tryckt på knappen kan du placera köttet som ska malas på matarbrickan och föra in det i kvarnen med hjälp av påmataren. När du har malt färdigt, tryck samtidigt på REV- och OFF-knapparna för att stoppa maskinen. När du har använt apparaten färdigt, dra ur nätsladden från eluttaget.

OBS: REV-knappen för backfunktionen SKA INTE TRYCKAS IN ensam när maskinen är i ON-läge. Att använda funktionen på detta sätt kan skada apparatens motor och andra delar.
OBS: När du maler kött (senfritt, benfritt och fettfritt kött rekommenderas), skär ingredienserna i lagom stora bitar så att de lätt kan matas in i kvarnen (rekommenderad storlek för bitar: 20 mm x 20 mm x 60 mm).
VARNING: ANVÄND INTE apparaten oavbrutet i mer än tio (10) minuter.

BACKFUNKTION (REV)

Om kvarnhuset täpps till, tryck på REV- och OFF-knapparna samtidigt och oavbrutet i 3–6 sekunder. När stoppet har lossnat, släpp knapparna, dra ur nätsladden från eluttaget och rengör kvarnhuset från matrester.

TILLVERKNING AV KORV OCH KEBBE (ANVÄNDNING AV TILLBEHÖR)

-För att göra korv, placera önskat korvhorn i kvarnhuset innan du använder låsringen. Placera slutligen låsringen över korvhornet och dra åt ringen.
-Förpackningen innehåller två tillbehör som är lämpliga för att göra Kebbe. Kebbe görs av färdigmalt kött, så innan du ansluter det önskade tillbehöret måste kniven och hålskivan tas bort från kvarnhuset. Det önskade tillbehöret placeras på kvarnhusets utloppsöppning, varefter delen dras åt med låsringen.

UNDERHÅLL

-Demontering av apparatens yttre delar sker i omvänd ordning jämfört med apparatens montering (se avsnitt 7-1).
OBS: Plocka **ALDRIG** isär apparatens inre delar, såsom motorn. Underhåll och reparation av motorn, andra eventuella inre delar och nätsladden får endast utföras av en behörig yrkesman.
-Ta bort löst kött och andra matrester från de avtagna delarna och tvätta dem med varmt tvålvatten.
OBS: Använd **ALDRIG** klorin eller andra blekmedel, lösningsmedel eller bensin för att rengöra delarna. Användning av felaktiga rengöringsmedel kan skada apparaten, orsaka en betydande olycksrisk vid användning och äventyra en säker tillagning av mat.
-Sänk **ALDRIG** ner apparaten i vatten och utsätt den inte för hög luftfuktighet (t.ex. regn). Apparatens yttre ytor kan torkas av med en fuktig trasa. Vi rekommenderar att luftintagen rengörs då och då (särskilt efter förvaring) med tryckluft.
-Apparatens skärande delar (kniv och hålskivor) kan efter noggrann rengöring och torkning behandlas med en trasa fuktad i vegetabilisk olja. Denna behandling förlänger delarnas livslängd.

KASSERING AV APPARATEN

Om du kasserar apparaten eller dess delar, följ lokala föreskrifter för säker och korrekt avfallshantering av elektrisk utrustning. En trasig elektrisk apparat måste lämnas till en lämplig avfallsanläggning eller liknande återvinningsstation för elskrot.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER
Spänning: 220-240 V
Effekt: 2200 W
Malningskapacitet: 2,8 kg/min
Ljudnivå: 82 dB
Vikt: 5,2 kg
Mått: 200 mm x 405 mm x 331 mm



CE

Walz & Schöder WS-2200 kött- och fiskkvarn – Delar A

A



Delar A
1. Låsring
2. Låsvred
3. Kvarnhus
4. Stomme / Motordel
5. Backfunktion (REV-knapp)
6. Start (ON-knapp)
7. Stopp (OFF-knapp)
8. Nätsladd

Walz & Schöder WS-2200 Köttkvarn – Delar B



Delar B
1. Korvhorn (smalt, medium, tjockt)
2. Matarbricka
3. Påmatare
4. Kebbe-tillbehör
5. Hålskivor (grov, medium, fin)

USER MANUAL – WALZ & SCHÖDER WS-2200 MEAT & FISH GRINDER

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

1. Read the instruction manual carefully before taking the device into use and keep it for future reference.
2. Connect the appliance only to a 220–240 V mains supply and use the appliance only for its original intended purpose.
3. Always disconnect the power cord from the outlet when the appliance is not in use.
4. The appliance must not be immersed in water or any other liquid.
5. The appliance should not be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge of the appliance or its use. If such persons use the appliance, they must be under continuous supervision and instruction by persons familiar with the safe use of the appliance and the hazards involved. Children should also not be allowed to play with or use the appliance; keep the appliance, its parts, and the power cord out of the reach of children.
6. Ensure that the power cord does not hang freely over the edge of a table.
7. Use only original accessories available from Walz & Schöder.
8. Check before each use that the appliance and its parts are intact. **NEVER** use a damaged appliance or parts. If the appliance or its parts are damaged, take the appliance to a suitably qualified service center or retailer.

WARNING: Improper use of the appliance can cause a risk of serious injury.

INTENDED USE OF THE APPLIANCE

This appliance is intended for household use and similar applications, such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; for use by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments. The appliance is intended for household use only and should not be used for industrial purposes.

USE OF THE APPLIANCE

1. The appliance's power cord must be disconnected when assembling, maintaining, and changing parts. When moving or storing the appliance, hold the appliance's motor housing with both hands.
2. The appliance's cutting blade and cutting plate should not be attached to the appliance and used at the same time as the kibbe attachments.
3. Always use the food pusher to feed the food to be ground. **NEVER** feed food by hand.
4. The appliance should not be used to grind hard foods or ingredients containing hard fibers, such as bones, nuts, ginger, uncooked vegetables or similar.
5. **DO NOT USE** the appliance continuously for more than ten (10) minutes.
6. The reverse function (REV) should not be used while the appliance is running. To change direction, turn off the appliance and wait at least one minute to ensure the grinder has completely stopped before using the reverse function. Changing direction while the appliance is in use can damage the appliance and cause an accident risk to the user.
7. After use, food residue may remain in the grinder head of the appliance. Turn off the appliance and ensure the grinder has stopped before disassembling and cleaning the appliance. If there are metal residues in the ground food after grinding (e.g., black metal powder), do not use the food for consumption. If metal residues still appear in the ground food after proper cleaning of the appliance, stop using the appliance and contact the retailer.
8. To avoid clogging the grinder, the appliance should not be operated with excessive force or pressure. If the appliance's overload protection (OFF button) triggers, do not turn the appliance back on, but disconnect the power cord and clean the appliance before using it again.
9. **NEVER** disassemble the appliance. If the appliance's external parts, grinder, motor or power cord are damaged, stop using the appliance and deliver the appliance to a suitably qualified service company or retailer. **NEVER** use a damaged appliance or parts.

BEFORE FIRST USE

-Ensure that the voltage indicated on the appliance's rating plate matches the mains voltage at the place of use.
-Wash the parts of the appliance (except the motor housing) with warm soapy water. Be sure to rinse the parts thoroughly before use. **NOTE:** For the functionality of the appliance and to ensure a long service life, the parts should be washed after each use. Ensure the appliance and its parts are dry before storing the appliance.
-Always ensure the appliance switch is in the OFF position before connecting the power cord to the socket

ASSEMBLING THE APPLIANCE

1. Attach the grinder head to the body of the appliance so that the food feed opening points straight up. The grinder head is placed into position on the body so that the food feed section points diagonally to the right.
2. After connecting the grinder head to the body, turn it to the left to secure it firmly to the body. Complete the installation by tightening the fasten knob.
3. Insert the auger-like feed screw long end first into the grinder head as far as it will naturally set into place.
4. Attach the cutting blade to the feed screw shaft so that the cutting side of the blade faces forward when looking from the body. A blade installed backwards will not cut the

fed ingredients.
5. Place the desired cutting plate for the intended use at the end of the grinder head.
6. Lock the inner parts of the grinder head with the fixing ring.
7. Place the hopper plate on the upper part of the grinder head so that the hopper plate is above the body.
8. Place the meat grinder on a flat surface. Ensure that the air intakes underneath and on the sides of the motor housing are clean and not covered.

USING THE SWITCH

The appliance is started by pressing the ON button. After pressing the button, you can place the meat to be cut on the hopper plate and use the food pusher to move it into the grinder. When grinding is complete, press the REV and OFF buttons simultaneously to stop the machine. When finished using, disconnect the power cord from the outlet.

NOTE: The REV button intended for reversing **SHOULD NOT BE PRESSED** alone when the machine is in the ON state. Using the function can damage the appliance's motor and other parts.
NOTE: When grinding meat (sinewless, boneless, and fatless meat is recommended), cut the ingredients into appropriately sized pieces so they fit easily for feeding into the grinder (recommended size for pieces: 20mm x 20mm x 60mm).
WARNING: DO NOT USE the appliance continuously for more than ten (10) minutes.

REVERSE FUNCTION (REV)

If the grinder head becomes clogged, press the REV and OFF buttons simultaneously and continuously for 3-6 seconds. Once the blockage has cleared, release the buttons, disconnect the power cord from the outlet and clean the grinder head of food residues.

MAKING SAUSAGE AND KIBBE (USING ATTACHMENTS)

-To make sausages, place the desired sausage attachment into the grinder head before using the fixing ring. Finally, place the fixing ring over the sausage attachment and tighten the ring into place.
-The package includes two attachments suitable for making Kibbe. Kibbe is made from pre-ground meat, so before attaching the desired attachment, the cutting blade and cutting plate must be removed from the grinder head. The desired attachment is placed on the outlet of the grinder head, after which the part is tightened into place with the fixing ring

MAINTENANCE

-Disassembling the external parts of the appliance takes place in reverse order to assembling the appliance (see sections 7-1).
NOTE: NEVER disassemble the internal parts of the appliance, such as the motor. Maintenance and repair of the motor, other possible internal parts, and the power cord must always be performed only by a suitably qualified professional.
-Remove loose meat and other food residues from the detached parts and wash the parts with warm soapy water.
NOTE: NEVER use chlorine or other bleaching solutions, thinners, or petrol to clean the parts. Using incorrect cleaning agents can damage the appliance, cause a significant risk of accidents when using the appliance, and compromise the safe preparation of food.
-**NEVER** immerse the appliance in water or allow it to be exposed to high moisture (such as rain). The external surfaces of the appliance can be cleaned with a damp cloth. It is recommended to clean the air intakes from time to time (especially after storage) with compressed air.
-The cutting parts of the appliance (blade and cutting plates) can be treated with a cloth moistened with vegetable oil after thorough cleaning and drying. This treatment extends the service life of the parts.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

If you dispose of the appliance or its parts, observe local regulations on the safe and proper disposal of electrical equipment. A non-working electrical appliance must be delivered to an appropriate waste management center or a similar recycling point for electrical equipment.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Voltage: 220-240 V
Power: 2200 W
Grinding speed: 2.8 kg/min
Volume: 82 dB
Weight: 5.2 kg
Dimensions: 200 mm x 405 mm x 331 mm

Walz & Schöder WS-2200 Meat & Fish Grinder – Parts A

A



Parts A
1. Fixing ring
2. Fasten knob
3. Grinder head
4. Body / Motor housing
5. Reverse (REV button)
6. Start (ON button)
7. Stop (OFF button)
8. Power cord

Walz & Schöder WS-2200 Meat & Fish Grinder – Parts B



Parts B
1. Sausage attachments (fine, medium, large)
2. Hopper plate
3. Food pusher
4. Kibbe attachments
5. Cutting plates (large, medium, fine)

ORIGINAL • ALKUPERÄINEN • ORIGINAL

EU DECLARATION OF CONFORMITY
VAKUUTUS EU-YHDENMUKAISUUDESTA
EG-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

TUONTIRENGAS OY • VEISTÄJÄNKATU 1 • KAJAANI • FINLAND

ENG: Explains the following conformity according to EU directives and norms for the following product
FIN: Vakuuttaa, että tuote täyttää EU-direktiivin ja standardien vaatimukset
SE: Förklarar följande överensstämmelse enl.EU-direktiv och standarder för artikeln

Product:
Tuote:
Produkt:

Walz & Schöder WS-2200 Meat & Fish Grinder

Direktive:
Direktiivit:
Direktiv:

Conforms with the provisions of the following EC directives
Vahvistaa, että edellä kuvattu tuote täyttää EU-direktiivit
Förklarar följande överrensstämmelse EU-direktiv för artikeln

RoHS Directive 2011/65/EU and its amendment (EU) No. 2015/863

Standards:
Standardit:
Standarder:

The following harmonized standards were applied:
Seuraavat standardit on käytetty:
Standarder som använts:

IEC 60335-2-14:2016
IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019 for use in conjunction with IEC 60335-1:2010
IEC 60335-1:2010/AMD1:2013
IEC 60335-1:2010/AMD2:2016

Helsinki, Finland: 5.3.2026

Quality Manager

Product Line Manager

Walz Schöder Meat Grinder WS-2200
Document no: MG-WS2000-1_2026

Walz & Schöder

Meat & Fish Grinder

WS-2200

Distributor in EU
Tuontirengas Oy Ltd, Baits.fi
Veistäjänkatu 1
87400 Kajaani
FINLAND
orders@baits.fi
www.baits.fi