



Fleischwolf FW 80

Mincer FW 80

Hachoir FW 80

Tritacarne FW80

Picadora de carne FW 80

Gehaktmolen FW 80

Maszynka do mielenia FW 80

Мясорубка FW 80



370135

D/A/CH	Gebrauchsanleitung	1
GB/UK	Operating instructions	7
F/B/CH	Mode d'emploi	11
I/CH	Istruzioni per l'uso	15
E	Instrucciones de uso	19
NL/B	Gebruiksaanwijzing	23
PL	Instrukcja obsługi	27
RUS	Инструкция по обслуживанию	31

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

Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig und vollständig durchlesen.

Dieser leistungsstarke, robuste und handliche Fleischwolf ist zum Zerkleinern von Lebensmitteln für die Gastronomie, Metzgereien, Großküchen, Kantinen, Hausschlachter, landwirtschaftliche Betriebe, große Haushalte usw. geeignet.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Motorteil niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.
- Vor der Montage und Demontage von Vorsätzen oder Reinigung sowie im Störfall ist das Gerät auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.
- Netzanschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen.
- Nur benutzen, wenn Netzanschlussleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Ist die Netzanschlussleitung beschädigt, muss sie durch eine besondere Netzanschlussleitung, die beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältlich ist, ersetzt werden.
- Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Gerät nicht auf heißen Flächen abstellen oder auf bzw. in der Nähe offener Flammen benutzen.
- Während des Betriebes nie in die Einfüllöffnung greifen.
- Niemals das Schneidgut von Hand zuführen, immer den Stopfer verwenden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur durch von uns autorisierten Personen ausgeführt werden.
- Nicht in laufende Geräteteile greifen.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Technische Daten

Leistung: 320 W / 230 V / 50 Hz.

Ausbringung: ca. 80 kg / Std.

je nach Lochscheibengröße und Fleischbeschaffenheit

Gewicht: 8,5 kg

Maße: Höhe: 40 cm; Breite: 21 cm; Tiefe: 34 cm; Unterstellhöhe: 14 cm

Sehr leiser Lauf. Dauerlauffest, Luftgeköhlt, Leichtmetall-Motorgehäuse mit integriertem Tragegriff. Großer abnehmbarer Einfülltrichter aus Edelstahl; zum Tragen des Gerätes drehbar. Mit Betriebskontrollleuchte und Überlastschutzschalter.

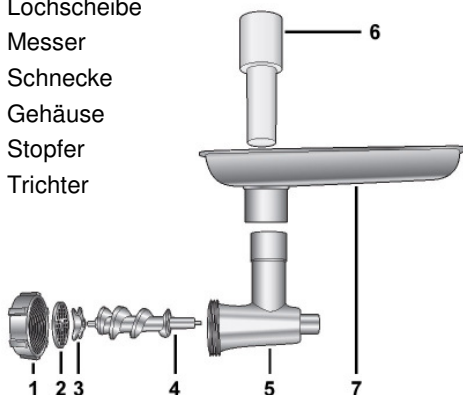
Leerlauf-Drehzahl der Schnecke 140 U/Min., Lastdrehzahl 110 U/Min.

Fleischwolf-Vorsatz mit bewährten, rostfreien Schneidewerkzeugen (4-flg. Messer und Lochscheibe 4,5 mm als Standardausstattung).

Geräteteile

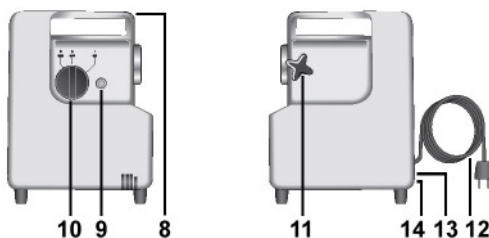
Fleischwolf-Vorsatz (A)

1. Verschlussring
2. Lochscheibe
3. Messer
4. Schnecke
5. Gehäuse
6. Stopfer
7. Trichter



Motorantrieb (B)

8. Tragegriff
9. Kontrollleuchte
10. Ein-/Aus-Schalter
11. Befestigungsschraube
12. Anschlussleitung
13. Typenschild
14. Überlast-Schutzschalter



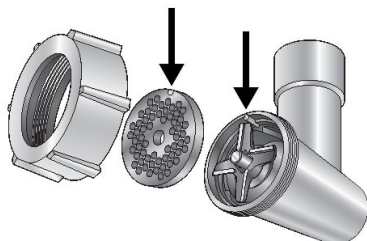
Vor Gebrauch

Vorsatz vor der ersten Benützung bitte reinigen (siehe Kapitel Reinigung).

Montage

Schnecke (4) in das Fleischwolf Gehäuse (5) schieben.

Messer (3) mit der glatten Schneidseite nach außen gerichtet auf die Achse der Schnecke aufsetzen.



Montage (forts.)

Lochscheibe (2) so auf die Achse setzen, dass die Kerbe mit der Nut des Fleischwolf-Gehäuses übereinstimmt. Es ist gleichgültig, welche Seite nach außen gerichtet ist.

Dann Verschlussring (1) aufsetzen und festschrauben.

Fleischwolf-Vorsatz in die Aufnahme des Motorantriebs stecken, dabei hin- und herdrehen, bis die Schnecke völlig einrastet. Der Stift am Fleischwolf-Vorsatz muss ganz in die Aussparung am Motorantrieb passen. Erst dann die Befestigungsschraube (11) festdrehen.

Nun noch Trichter (7) aufsetzen und Stopfer (6) bereithalten.

Bedienung



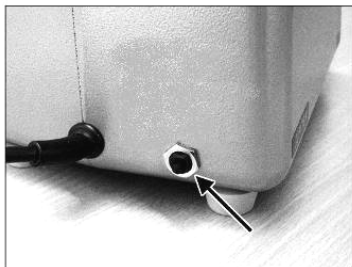
**Nicht in laufende
Geräteteile greifen!**

**Zum Nachführen des Schneide-
gutes immer den Stopfer
verwenden.**

Gerät durch Drehen des Schalters (10) in Betrieb nehmen (Stellung 1). Die Kontrollleuchte (9) leuchtet.

Beim Drehen des Schalters nach links (Stellung R) betätigen Sie den Rückwärtslauf. Diesen nur kurzfristig betätigen!

Sollte etwas in den Einfüllschacht geraten, was nicht zu verarbeiten geht oder wird die Leistungsfähigkeit des Motors anderweitig überfordert, so schaltet der Überlast-Schutzschalter (14) nach ca. 10 Sekunden aus.



In diesem Fall das Gerät ausschalten, nach weiteren 10 Sekunden Überlast-Schutzschalter wieder hineindrücken und Schalter nach links (Stellung R) kurzfristig betätigen. Dadurch wird der Stau beseitigt.

Den Fleischwolf-Vorsatz bei Bedarf demontieren, alle Rückstände entfernen, wieder montieren und mit der Arbeit neu beginnen.

Demontage

Zuerst Vorsatz vom Motorantrieb abnehmen. Dazu die Befestigungsschraube (11) lösen und Vorsatz nach vorne herausziehen.

Verschlussring (1) durch drehen gegen den Uhrzeigersinn lösen und abnehmen. Dann Schneidsatz (2+3) sowie Schnecke (4) entnehmen.

Reinigung



**Die Teile sind nicht
spülmaschinengeeignet!**

**Motorteil niemals in Wasser
oder andere Flüssigkeiten
tauchen und nie unter flie-
ßendes Wasser halten!**

Zuerst Netzstecker ziehen.

Den Motorantrieb nur feucht abwischen.

Der Fleischwolf-Vorsatz kann in zerlegtem Zustand von Hand in lauwarmem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden.

Messer und Lochscheibe möglichst extra abwaschen und gut trocknen. Anschließend mit etwas Speiseöl oder –fett leicht einreiben.

Lieferbares Zubehör

Folgendes Zubehör ist zum Elektro-Fleischwolf lieferbar:



Lochscheiben-Satz
(Art.-Nr. 370136)

Bestehend aus:

Lochscheibe 2 mm, rostfrei
Lochscheibe 3 mm, rostfrei
Lochscheibe 6 mm, rostfrei
Lochscheibe 8 mm, rostfrei
Lochscheibe 14 mm, rostfrei
und 2-flg. Messer, rostfrei
(Speckschneide-Satz)



Wurstfüllhorn-Set
(Art.-Nr. 370137)

Bestehend aus:

Leichtmetall-Wurstfüllrohr Ø 12 mm
Leichtmetall-Wurstfüllrohr Ø 20 mm
Leichtmetall-Wurstfüllrohr Ø 30 mm
Führungsscheibe



Adapter
(Art.-Nr. 370138)

Garantiebedingungen

Nur gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 7) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und / oder Herstellungsfehler beruhen und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von **24 Monaten** nach Lieferung an den Endabnehmer gemeldet werden.
2. Es kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.
3. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
4. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
5. Das Gerät ist möglichst in Originalverpackung an uns zu übergeben oder portofrei einzusenden. Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und / oder Lieferdatum vorzulegen.
6. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
7. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Bartscher GmbH

Franz-Kleine-Str. 28
Tel.: +49 (0) 5258 971-0
info@bartscher.de

D-33154 Salzkotten
Fax: +49 (0) 5258 971-120
www.bartscher.de