

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

Onze producten voldoen aan de hoogste eisen voor kwaliteit, functionaliteit en vormgeving. Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe apparaat!

Lees de hele gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Deze universele, productieve, krachtige en praktische molen is bestemd voor het fijnmalen van voedingsmiddelen in gastronomische bedrijven, slagerijen, grootkeukens, kantines, huisslachterijen, boerderijen, grote huishoudens etc.

Aanwijzingen voor veilig gebruik

- Sluit het apparaat aan op het lichtnet in overeenstemming met de gegevens op het typeplaatje.
- Dompel het motorgedeelte nooit onder in water of andere vloeistoffen en spoel hem nooit af onder stromend water.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker los, voordat u opzetstukken monteert of demonteert, voordat u het apparaat gaat schoonmaken en bij storingen.
- Houd kinderen onder permanent toezicht om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen.
- Zorg ervoor dat de voedingskabel niet langs scherpe randen loopt.
- Gebruik het apparaat alleen wanneer de voedingskabel en het apparaat geen beschadigingen vertonen.
- Vervang een beschadigde voedingskabel door een speciale kabel die verkrijgbaar is bij de producent of de klantenservice.
- De elementen zijn niet geschikt voor de afwasmachine.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakten of in de nabijheid van open vuur.
- Steek uw vingers tijdens de werking niet in de vulschacht.
- Voer het te malen product nooit met de hand in het apparaat, gebruik hiervoor altijd de naduwstop.
- Laat het apparaat uitsluitend repareren door personeel dat door ons is geautoriseerd.
- Steek uw handen niet in het werkende apparaat.
- Dit apparaat mag niet zonder toezicht en aanwijzingen van de verantwoordelijke personen worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, of door personen die geen ervaring hebben met of kennis hebben van het apparaat.

Technische gegevens

Vermogen:	320 W / 230 V / 50 Hz.
Capaciteit:	ca. 80 kg / uur afhankelijk van de afmetingen van de gaten in de schijven en de eigenschappen van het vlees
Gewicht:	8,5 kg
Afmetingen:	hoogte: 40 cm; breedte: 21 cm; diepte: 34 cm; voethoogte: 14 cm

Werkt bijzonder stil. Geschikt voor continue werking, luchtkoeling, lichtmetalen motorbehuizing met geïntegreerde draaggreep. Grote afneembare vultrechter; draaibaar om het apparaat te kunnen dragen. Met controlelampje werking en bescherming tegen overbelasting.

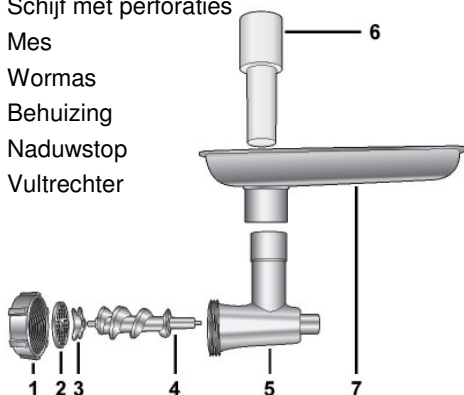
Draaisnelheid bij vrije loop van de wormas 140 toeren/min, draaisnelheid bij belasting 110 toeren/min.

Universeel opzetstuk met beproefde, roestvrijstalen snijwerktuigen (vierarmig mes en 4,5 mm schijf met perforaties als standaarduitrusting).

Onderdelen van het apparaat

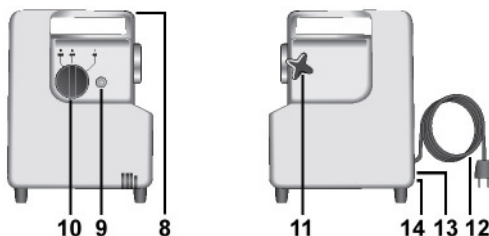
Universeel gehaktmolenopzetstuk (A)

1. Sluitring
2. Schijf met perforaties
3. Mes
4. Wormas
5. Behuizing
6. Naduwstop
7. Vultrechter



Aandrijfeenheid (B)

8. Draaggreep
9. Controlelampje
10. Aan/Uit-schakelaar
11. Bevestigingsschroef
12. Aansluitkabel
13. Typeplaatje
14. Bescherming tegen overbelasting



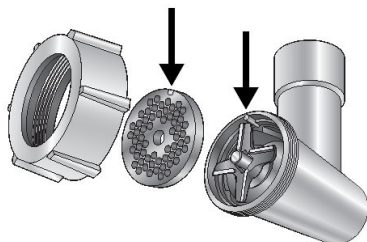
Voor het eerste gebruik

Maak voor het eerste gebruik het opzetstuk schoon (zie het punt Reiniging).

Montage

Steek de wormas (4) in de behuizing (5) van het universele opzetstuk.

Plaats het mes (3) op de as van de wormas met de platte kant naar buiten.



Montage (vervolg)

Plaats de schijf (2) zodanig op de as, dat de uitsparing past op het uitsteeksel op de behuizing van het universele opzetstuk. Het maakt niet uit welke kant van de schijf naar buiten is gericht.

Plaats vervolgens de sluitring (1) en draai hem aan.

Plaats het universele opzetstuk in de opening van de aandrijfeenheid en draai hem heen en weer tot de wormas volledig is verankerd. De stift van het universele opzetstuk moet zich volledig in de aandrijfeenheid bevinden. Draai dan pas de bevestigingsschroef (11) vast.

Nu hoeft u alleen nog de vultrechter (7) te plaatsen en de naduwstop (6) bij de hand te houden.

Bediening



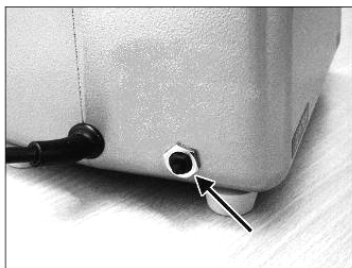
Steek uw handen niet in het werkende apparaat!

Gebruik altijd de naduwstop om het te malen producten aan te drukken.

Schakel het apparaat in door aan de schakelaar (10) te draaien (positie 1). Het controlelampje (9) gaat branden.

Wanneer u de schakelaar naar links draait (positie R) gaat het apparaat achteruit draaien. U mag deze functie slechts korte tijd gebruiken!

Wanneer er iets in vulschacht terechtkomt dat niet verwerkt kan worden of wanneer de machine wordt overbelast, dan schakelt na 10 seconden de bescherming tegen overbelasting (14) in.



Schakel in dat geval het apparaat uit en druk na 10 volgende seconden op de overbelastingsschakelaar en zet draai de schakelaar kort naar links (positie R). Zo kunt u de verstopping opheffen.

Demonteer indien noodzakelijk het universele opzetstuk, verwijder de verstopping en ga door met de verwerking nadat u het opzetstuk opnieuw heeft gemonteerd.

Demontage

Maak het opzetstuk los van de aandrijfeenheid. Draai hiertoe de bevestigingsschroef (11) los en trek het opzetstuk naar voren.

Draai de sluitring (1) los door hem tegen de klok in te draaien. Verwijder vervolgens het snijgedeelte (2+3) en de wormas (4).

Reiniging



De elementen zijn niet geschikt voor de afwasmachine.

Dompel het motorgedeelte nooit onder in water of andere vloeistoffen en spoel hem nooit af onder stromend water!

Haal eerst de stekker uit het stopcontact.

De aandrijfeenheid afvegen met een vochtig doekje.

U kunt de gedemonteerde onderdelen van het universele opzetstuk met de hand wassen in lauw water met een afwasmiddel.

Maak indien mogelijk het mes en de schijf extra schoon en droog ze zorgvuldig af. Smeer ze vervolgens in met een klein beetje spijsolie.

Beschikbare uitrusting

Voor het universele opzetstuk is de volgende uitrusting beschikbaar:



Schijvenset
(Art. nr. 370136)

Deze bestaat uit de volgende elementen:

schijf 2 mm, roestvrij staal
schijf 3 mm, roestvrij staal
schijf 6 mm, roestvrij staal
schijf 8 mm, roestvrij staal
schijf 14 mm, roestvrij staal
en een tweearmig mes, roestvrij staal
(set voor vet spek)



Worststopset
(Art. nr. 370137)

Deze bestaat uit de volgende elementen:

buisje Ø 12 mm van licht metaal voor het stoppen van worsten
buisje Ø 20 mm van licht metaal voor het stoppen van worsten
buisje Ø 30 mm van licht metaal voor het stoppen van worsten
Geleideschijf



Adapter
(Art.nr. 370138)

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die gelden voor dit apparaat zijn bepaald door onze vertegenwoordiger in het land waarin het is verkocht. Voor nadere informatie met betrekking tot deze voorwaarden kunt u contact opnemen met de dealer van wie u het apparaat hebt gekocht. Bij het indienen van een claim in het kader van deze garantie dient u een rekening of een verkoopbewijs te overleggen.

De voorwaarden kunnen zonder waarschuwing vooraf veranderd worden.

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