



**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**

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

Nos produits répondent aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous vous souhaitons la meilleure utilisation de votre nouvel appareil !

Avant de commencer, veuillez lire attentivement cette notice.

Efficace, puissant et pratique, le hachoir universel est conçu pour broyer les aliments dans la restauration traditionnelle ou collective, en boucherie, dans les cantines, chez les particuliers, dans les exploitations agricoles ou dans les familles nombreuses, etc.

## Conseils de sécurité

- Brancher l'appareil conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide, et ne jamais le rincer directement à l'eau courante.
- Eteindre l'appareil et le débrancher avant de monter ou de démonter les accessoires ou avant de le nettoyer.
- Maintenir l'appareil hors de portée des enfants pour éliminer le risque qu'ils ne l'utilisent comme jouet.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne passe pas par des bords tranchants.
- N'utiliser que lorsque le cordon d'alimentation et l'appareil ne sont pas défectueux.
- Remplacer le cordon d'alimentation par un cordon spécial, à retirer auprès du fabricant ou du service clients.
- Les accessoires ne sont pas prévus pour un lavage au lave-vaisselle.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude ou à proximité d'un feu ouvert.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne pas mettre les doigts dans l'ouverture.
- Ne jamais introduire les aliments à hacher à la main. Toujours utiliser le poussoir.
- Toute réparation doit être effectuée par un personnel autorisé.
- Ne pas mettre les mains dans la machine en marche.
- Toute personne (y compris les enfants) présentant un handicap physique, sensoriel ou mental, ainsi que toute personne sans expérience ou sans connaissances de la machine ne peut l'utiliser sans la supervision et l'accompagnement d'une personne responsable.

## Informations techniques

Puissance : 320 W / 230 V / 50 Hz.

Capacité : env. 80 kg / h.

en fonction de la taille du disque et des caractéristiques de la viande

Poids : 8,5 kg

Dimensions : hauteur : 40 cm ; largeur : 21 cm ; profondeur : 34 cm ; hauteur du bloc : 14 cm

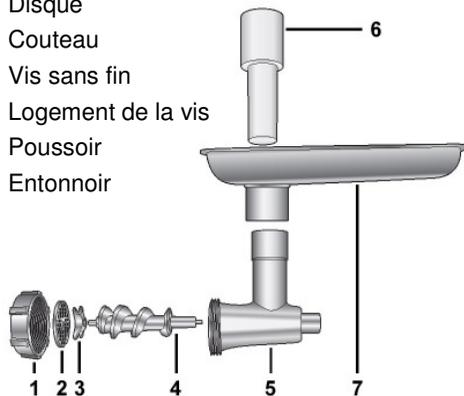
Fonctionnement très silencieux. Conçu pour un fonctionnement continu, refroidissement par ventilation, bloc moteur en alliage léger avec poignée de transport intégrée. Grand entonnoir de remplissage amovible et pivotant en inox pour le transport de l'appareil. Equipé d'un témoin lumineux de marche et d'un système de sécurité contre la surcharge.

Vitesse de rotation de la vis sans fin à vide : 140 tr/min, vitesse de rotation sous charge : 110 tr/min. Bras de hachoir universel à outils de coupe de qualité en inox (couteau en croix et disque 4,5 mm pour l'équipement de base).

## Pièces de l'appareil

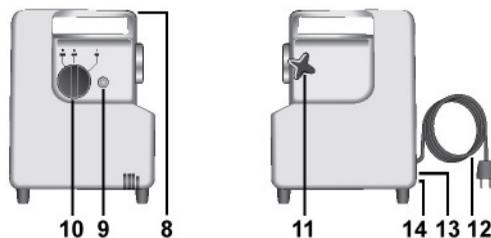
### Bras du hachoir universel (A)

1. Bague de fermeture
2. Disque
3. Couteau
4. Vis sans fin
5. Logement de la vis
6. Pousoir
7. Entonnoir



### Bloc moteur (B)

8. Poignée de transport
9. Témoin lumineux
10. Interrupteur central
11. Vis de fixation
12. Cordon d'alimentation
13. Plaque signalétique
14. Système de sécurité contre la surcharge



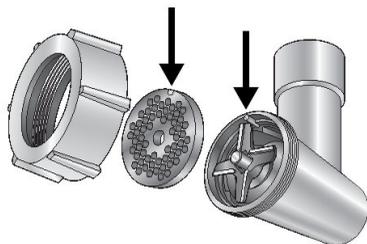
## Avant de démarrer

Avant de démarrer, bien nettoyer le bas du hachoir (voir § Nettoyage).

## Montage

Insérer la vis sans fin (4) dans le logement de la vis (5) du hachoir.

Sur l'axe de la vis, placer le couteau (3) avec le côté plat vers l'extérieur.



## Montage (suite)

Placer le disque (2) sur l'axe, de telle sorte que son encoche s'enclenche bien dans le logement de la vis sans fin du hachoir. Le sens du disque importe peu.

Ensuite, monter puis visser la bague de fermeture (1).

Placer le bras du hachoir universel sur la vis de fixation du bloc moteur en le tournant dans les deux sens pour bien enclencher la vis sans fin. L'ensemble du bras du hachoir universel doit se trouver dans le bloc moteur. Visser enfin dans la vis de fixation (11).

Pour finir, placer l'entonnoir (7) et préparer le pousoir (6).

## Mise en route



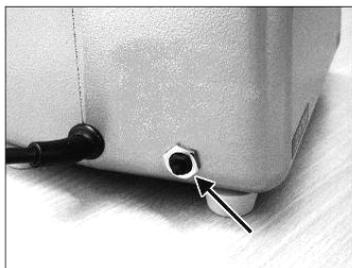
**Ne pas mettre les mains dans la machine en fonctionnement !**

### Toujours utiliser le poussoir pour hacher les aliments.

Tourner l'interrupteur central (10) (position 1) pour démarrer la machine. Le témoin lumineux (9) s'allume.

Tourner l'interrupteur vers la gauche (position R) pour lancer la rotation inverse. A utiliser seulement sur une courte durée !

Lorsqu'un aliment ne peut être broyé ou que le moteur est surchargé, le système de sécurité contre la surcharge (14) s'active après env. 10 secondes.



Dans ce cas, éteindre l'appareil. Attendre 10 secondes supplémentaires, puis appuyer sur le bouton du système de sécurité contre la surcharge et tourner l'interrupteur central pendant une courte période vers la gauche (position R). Cela élimine l'engorgement.

Si nécessaire, démonter le bras du hachoir universel, retirer ce qui fait obstacle et reprendre l'utilisation de la machine une fois remontée.

## Démontage

Détacher tout d'abord le bras du hachoir universel du bloc moteur. Pour ce faire, dévisser la vis de fixation (11) et tirer le bras du hachoir vers l'avant.

Dévisser la bague de fermeture (1) en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Retirer ensuite les outils de coupe (2+3) et retirer la vis sans fin (4).

## Nettoyage



**Les accessoires ne sont pas prévus pour un lavage au lave-vaisselle.**

**Ne jamais immerger le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide, et ne jamais le rincer directement à l'eau courante !**

Retirer la fiche en premier.

Essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide.

Laver les pièces du bras du hachoir universel à la main, à l'eau tiède et avec un produit de nettoyage.

Laver le couteau et le disque séparément si possible et bien les sécher. Enduire ensuite les éléments d'une très fine couche d'huile de cuisson.

## Accessoires

Le hachoir universel peut être utilisé avec les accessoires suivants :



**Lot de disques  
(art. n° 370136)**

Contient les éléments suivants :

disque 2 mm, acier  
disque 3 mm, acier  
disque 6 mm, acier  
disque 8 mm, acier  
disque 14 mm, acier  
et couteau à 2 lames, acier  
(kit pour le lard)



**Lot d'entonnoirs à  
saucisses  
(art. n° 370137)**

Contient les éléments suivants :

entonnoir Ø 12 mm en alliage léger pour  
le remplissage des saucisses  
entonnoir Ø 20 mm en alliage léger pour  
le remplissage des saucisses  
entonnoir Ø 30 mm en alliage léger pour  
le remplissage des saucisses  
douille à saucisses



**Adaptateur  
(nr art. 370138)**

## Conditions de garantie

Les conditions de garantie de l'appareil sont applicables par notre représentant dans le pays de vente de l'appareil. Les informations détaillées sur ces conditions sont disponibles auprès du revendeur chez qui l'appareil a été acheté. Pour toute réclamation relevant des termes de la garantie il sera nécessaire de fournir la facture ou le reçu justifiant la vente.

Les conditions sont sujettes à modifications sans préavis.

**Bartscher GmbH**

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

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