



**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>

Наши продукты соответствуют наивысшим требованиям в области качества, функциональности и дизайна. Желаем Вам приятного пользования новым прибором! Перед включением следует внимательно прочитать всю инструкцию по обслуживанию. Производительная, мощная и удобная универсальная мясорубка предназначена для измельчения пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, в мясокомбинатах, больших кухнях, столовых, в домашних условиях и т.п.

## Рекомендации по технике безопасности

- Прибор подключать в соответствии с данными на заводской табличке с номинальными данными.
- Блок двигателя никогда не погружать в воду или другие жидкости, и никогда не прополаскивать под проточной водой.
- Перед монтажом и демонтажем насадок, перед очисткой, а также в случае неисправностей прибор следует выключить и вынуть вилку из розетки.
- Дети должны быть под постоянным присмотром и не могут быть допущены к игре с прибором.
- Провод питания не должен соприкасаться с острыми краями и острыми поверхностями.
- Эксплуатация прибора возможна только в случае, если провод питания и прибор не обнаруживают никаких признаков нарушения или неисправностей.
- Поврежденный провод питания следует заменить специальным проводом, который можно приобрести у производителя или в пункте сервисного обслуживания.
- Элементы прибора нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Прибор не следует устанавливать на горячих поверхностях или вблизи открытого огня.
- Во время работы нельзя вкладывать пальцы во входные отверстия.
- Обрабатываемый продукт нельзя вкладывать руками, всегда пользоваться толкателем.
- Ремонт прибора можно поручить только работникам, имеющим нашу авторизацию.
- Не вкладывать руки в работающую мясорубку.
- Лица (в том числе дети) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лица с недостаточным опытом или недостаточными знаниями не должны пользоваться прибором без присмотра и рекомендаций ответственных за них людей.

## Технические данные

Мощность:	320 Вт / 230 В / 50 Гц.
Производительность:	ок. 80 кг/ ч. в зависимости от размера отверстий ножевой решетки и вида мяса
Вес:	8,5 кг
Размеры:	выс.: 40 см; шир.: 21 см; гл.: 34 см; выс. подставки: 14 см

Очень тихая работа. Мясорубка приспособлена к непрерывной работе, охлаждается воздухом, корпус двигателя выполнен из легкого металла, оснащен встроенной ручкой для удобства переноса. Большая съёмная воронка для наполнения из нержавеющей стали; поворачивается для удобного переноса. Прибор оснащен контрольной лампочкой и предохранительным механизмом от перегрузки. Скорость вращения свободного хода шнека 140 об./мин., скорость вращения при нагрузке 110 об./мин.

Универсальная насадка для измельчения с эффективными, нержавеющей режущими элементами (4-лоп. нож и диск 4,5 мм в качестве стандартной комплектации).

## Части прибора

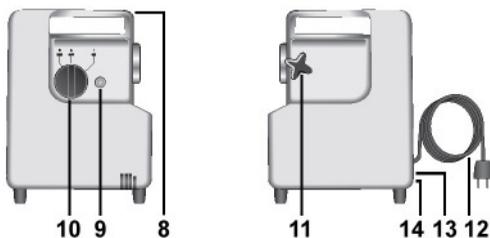
### Насадка универсальной мясорубки (А)

1. Зажимное кольцо
2. Ножевая решетка
3. Нож
4. Шнек
5. Корпус
6. Толкатель
7. Воронка



### Блок привода (В)

8. Ручка для переноски
9. Контрольная лампочка
10. Включатель/выключатель
11. Крепящий винт
12. Соединительный винт
13. Заводская табличка
14. Защита от перегрузки



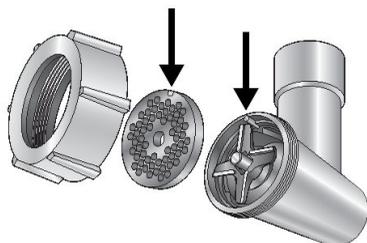
## Перед началом эксплуатации

Перед началом эксплуатации насадку следует умыть (см. пункт Очистка).

## Монтаж

Вставить шнек (4) в корпус (5) универсальной мясорубки.

На ось шнека установить нож (3) плоской стороной наружу.



## Монтаж (продолжение)

Ножевую решетку (2) установить на оси таким образом, чтобы ее вырубка совпадала с выступом на корпусе универсальной мясорубки. Не имеет значения, какой стороной решетка будет наружу, а какой внутрь.

Далее установить и прикрутить зажимное кольцо (1).

Насадку универсальной мясорубки установить в гнездо блока привода, поворачивая ее в обе стороны до полной фиксации шнека. Весь стержень при насадке универсальной мясорубки должен войти в блок привода. Только тогда следует закрепить соединительный винт (11).

Теперь следует установить воронку (7) и приготовить толкатель (6).

## Обслуживание



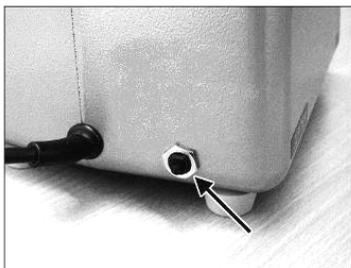
**Не вкладывать руки в работающий прибор!**

**С целью прижатия обрабатываемых продуктов всегда следует пользоваться толкателем.**

Включить прибор, поворачивая выключатель (10) (положение 1). Загорится контрольная лампочка (9).

При поворачивании выключателя влево (положение R) включается обратный ход шнека. Этой функцией следует пользоваться в течение короткого промежутка времени!

Если внутрь попадет продукт или предмет, которого нельзя измельчить, или двигатель получит избыточную нагрузку, по истечении ок. 10 секунд сработает предохранительный механизм от перегрузки (14).



В таком следует выключить прибор, по истечении ок. 10 очередных секунд нажать кнопку механизма, предохраняющего от перегрузки и коротко переключить выключатель влево (положение R). Таким образом, можно удалить заблокированные продукты или предметы.

В случае необходимости следует демонтировать насадку универсальной мясорубки, удалить заблокированные продукты, и после повторной установки насадки продолжать работу.

## Демонтаж

Сначала следует отсоединить насадку от блока привода. Для этого открутить соединительный винт (11) и выдвинуть насадку вперед.

Открутить зажимное кольцо (1), поворачивая его против часовой стрелки. Далее снять режущие элементы (2+3) и вынуть шнек (4).

## Очистка



**Элементы прибора нельзя мыть в посудомоечной машине.**

**Блок двигателя никогда нельзя погружать в воду или другие жидкости, и никогда не прополаскивать под проточной водой!**

Сначала следует вынуть вилку.

Блок привода следует протереть влажной салфеткой.

Демонтированные части насадки универсальной мясорубки можно мыть вручную в ледяной воде с использованием моющего средства.

По мере возможности нож и ножевую решетку следует мыть отдельно и хорошо сушить. После очистки элементы смазать небольшим количеством продовольственного масла.

## Доступные дополнительные аксессуары

К универсальной мясорубке подходят следующие дополнительные элементы оснащения:



**Комплект  
ножевых решеток  
(Арт. 370136)**



**Комплект  
воронок для  
наполнения  
колбас  
(Арт. 370137)**

Состоит из следующих элементов:

ножевая решетка 2 мм, нержавеющая  
ножевая решетка 3 мм, нержавеющая  
ножевая решетка 6 мм, нержавеющая  
ножевая решетка 8 мм, нержавеющая  
ножевая решетка 14 мм, нержавеющая  
и 2-лоп. нож, нержавеющий  
(комплект для шпика)

Состоит из следующих элементов:

воронка Ø 12 мм из легкого металла  
для наполнения колбас  
воронка Ø 20 мм из легкого металла  
для наполнения колбас  
воронка Ø 30 мм из легкого металла  
для наполнения колбас  
направляющий диск



**Адаптер  
(Арт. 370138)**

## Условия гарантии

Для данного прибора действуют условия гарантии, определенные нашим представителем в стране, в которой он продается. Подробную информацию об этих условиях можно получить у дистрибьютора, у которого данный прибор был приобретен. В случае каких-либо рекламаций в рамках условий данной гарантии необходимо представить документ, подтверждающий покупку прибора.

Условия гарантии могут быть изменены без предварительного предупреждения.

**Bartscher GmbH**

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

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