



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.

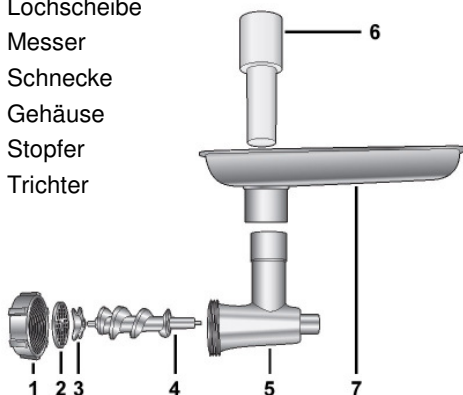
Leerlauf-Drehzahl der Schnecke 140 U/Min., Lastdrehzahl 110 U/Min.

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

Geräteteile

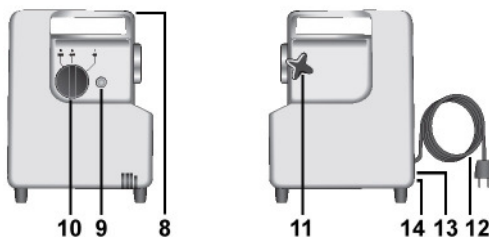
Fleischwolf-Vorsatz (A)

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



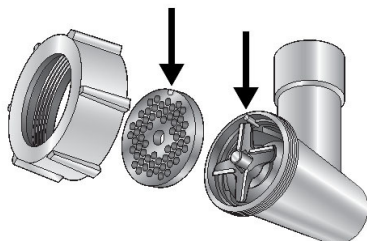
Vor Gebrauch

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



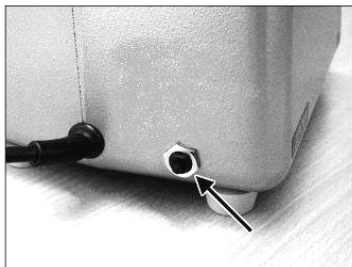
**Nicht in laufende
Geräteteile greifen!**

**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

Our products have been manufactured to the highest standards of quality, functionality and design. Enjoy working with your new attachment from Jupiter.

Please read this instructions carefully before use.

This powerful, sturdy and handy universal mincer is intended for mincing food at restaurants, cafeterias, butcher shops, canteens, farms and large households.

Safety information

- Connect and operate the appliance only in accordance with the details on the identification plate.
- Never immerse the mincer in water or hold it under a running tap.
- Always turn off the appliance and pull out the mains plug when assembling and disassembling attachments, cleaning or if a fault occurs.
- Children should use this appliance only under supervision to be sure that they don't play with it.
- All parts are not dishwasher-proof.
- Avoid to contact moving parts.
- Do not pull the mains connecting lead across sharp edges.
- Do not use the appliance if the mains connecting lead or the appliance itself shows any signs of damage.
- If the mains connecting lead is damaged then it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person.
- Never feed food by hand. Always use the pusher.
- Repairs to the appliance should only be carried out by authorized persons.
- Keep the appliance away from any hot objects.
- People (including children), who because of their physical, sensory or intellectual capabilities or their inexperience or lack of knowledge are unable to use the appliance safely, should not use this appliance unless under supervision or instructed to do so by a responsible person.

Technical specifications

Power:	320 W / 230 V / 50 Hz.
Output:	appr. 80 kg / h. Depending on plate size and meat consistence.
Weight:	8,5 kg
Measurement:	height: 40 cm; width: 21 cm; depth: 34 cm; height to put under: 14 cm

Very low running noise. For continuous duty. Air cooled. Housing of light metal with integrated carrying handle. Large detachable funnel feeder made of stainless steel; turnable for carrying. With power indicator light and overload protection switch.

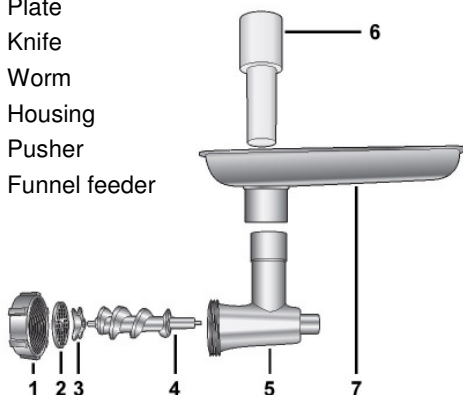
Speed of feed worm on no charge 140 rpm, on full load 110 rpm.

Universal mincer attachment with approved stainless steel plate and knife (4-bladed knife and plate 4,5 mm for standard equipment).

Components

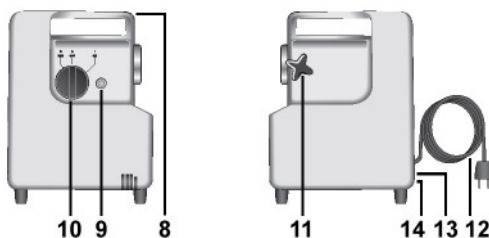
Universal mincer attachment (A)

1. Locking ring
2. Plate
3. Knife
4. Worm
5. Housing
6. Pusher
7. Funnel feeder



Motor unit (B)

8. Carrying handle
9. Power indicator light
10. ON/OFF switch
11. Fixing screw
12. Power cord
13. Identification plate
14. Overload safety switch

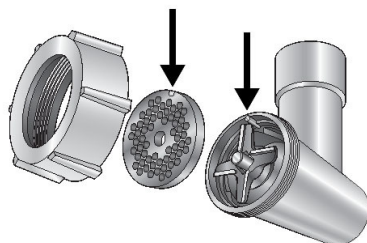


Before Using

Clean all parts before first use (see chapter cleaning).

Assembling

Push the worm (4) into the housing (5).
Put the knife (3) with the cutting edges looking outside the housing onto the worm.



Assembling (cont.)

After that assemble the plate (2) regarding the notch is corresponding with the pin at the housing.

Then fasten the locking ring (1).

Insert the universal mincer attachment onto the motor unit. Locate it properly by a light reciprocating turning until the pin engages onto the groove at the motor unit. Only then tighten the fixing screw (11).

At least add the funnel feeder (7) and keep the pusher (6) ready.

Operation



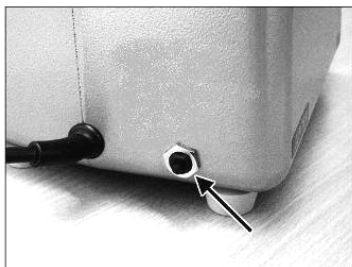
Avoid contacting moving parts!

Never feed food by hand. Always use the pusher.

Start appliance by turning switch (10) to the right (position 1). The power indicator light (9) will flash up.

By turning switch to the left (position R) the motor will run reverse. This service is allowed only a short time!

If something unsuitable got into the filler tube or if the motor is overloaded, the safety switch (14) will trip after approx. 10 seconds and stop the appliance.



In this case switch off the motor, wait about 10 seconds, reset the overload switch by pressing it in and turn the switch shortly left (position R).

Then unplug the appliance and disassemble the mincer attachment. Remove all residues from the parts. After reassembling you can continue work.

Disassembling

First unplug the universal mincer attachment from the motor unit.

Therefore loosen the fixing screw (11) and pull out the mincer attachment.

Unscrew the locking ring (1) by turning counter clockwise and pull out cutting device (2+3) as well as feed worm (4).

Cleaning



All parts are not dishwasher-proof!

Never immerse the mincer in water or hold it under a running tap!

Pull out the power cord.

Wipe the motor unit clean with a damp cloth.

Dismantle the mincer attachment and wash all its parts with warm water and a little washing up liquid. Then dry all parts immediately.

Knife and plate should be preserved with cooking oil to avoid corrosion.

Additional Attachments

The following attachments for the universal mincer are available:



Set of Plates
(Art. no. 370136)

Consisting of:

Plate 2 mm, stainless steel
Plate 3 mm, stainless steel
Plate 6 mm, stainless steel
Plate 8 mm, stainless steel
Plate 14 mm, stainless steel
and 2-bladed knife, stainless steel



**Sausage Stuffer
Attachment Set**
(Art. no. 370137)

Consisting of:

Sausage stuffer Ø 12 mm
Sausage stuffer Ø 20 mm
Sausage stuffer Ø 30 mm
Guide disc



Adapter
(Art. no. 370138)

Guarantee conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to change without notice.

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

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

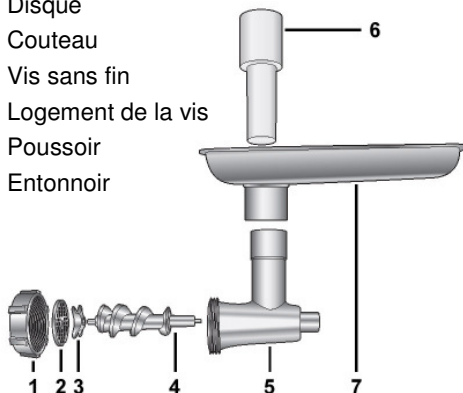
Fonctionnement très silencieux. Conçu pour un fonctionnement continu, refroidissement par ventilation, bloc moteur en alliage léger avec poignée de transport intégrée. Grand entonnoir de remplissage amovible et pivotant en inox pour le transport de l'appareil. Equipé d'un témoin lumineux de marche et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

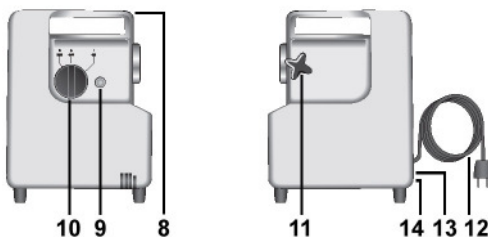
Bras du hachoir universel (A)

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



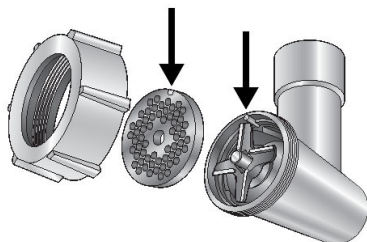
Avant de démarrer

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 poussoir (6).

Mise en route



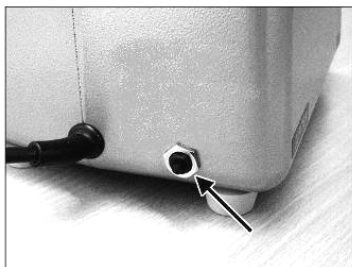
Ne pas mettre les mains dans la machine en fonctionnement !

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

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

I nostri prodotti soddisfano i requisiti di qualità, funzionalità e design più rigorosi. Speriamo che la nostra apparecchiatura Vi renda soddisfatti!

Prima di avviarla, leggere attentamente le istruzioni per l'uso nella loro totalità.

Il tritacarne universale, efficiente, potente e maneggevole, è destinato a sminuzzare gli articoli alimentari in centri gastronomici, salumifici, grandi cucine, mense, abitazioni, aziende agricole, grandi case ecc.

Indicazioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchiatura secondo i dati riportati sulla targhetta nominale
- Non immergere il blocco motore in acqua o in altri liquidi e non sciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Prima del montaggio e dello smontaggio degli accessori o della pulizia, nonché in caso di malfunzionamenti, l'apparecchiatura dovrà essere staccata dalla corrente (tirare la spina).
- I bambini dovranno essere sotto la continua supervisione di un adulto, in modo che non giochino con l'apparecchiatura.
- Il cavo di alimentazione non dovrà essere posato su spigoli vivi.
- Usare solo quando il cavo di alimentazione e l'apparecchiatura non presentano danni.
- Il cavo di alimentazione danneggiato andrà sostituito con il cavo speciale, disponibile presso il fabbricante o presso il servizio assistenza.
- Gli elementi non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- L'apparecchiatura non andrà posizionata su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere.
- Durante il funzionamento, non inserire le dita nel foro di alimentazione.
- Non inserire manualmente il prodotto da macinare. Usare il pressino.
- Affidare la riparazione solo a dipendenti in possesso della nostra autorizzazione.
- Non mettere le mani nell'apparecchiatura in funzione.
- Le persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, nonché i soggetti inesperti o privi delle conoscenze necessarie, non dovranno utilizzare l'apparecchiatura senza la supervisione e le indicazioni dei soggetti responsabili.

Dati tecnici

Potenza:	320 W / 230 V / 50 Hz.
Rendimento:	ca. 80 kg / ora a seconda della dimensione dei fori del setaccio e delle proprietà della carne
Peso:	8,5 kg
Dimensioni:	altezza: 40 cm; larghezza: 21 cm; profondità: 34 cm; altezza dello zoccolo: 14 cm

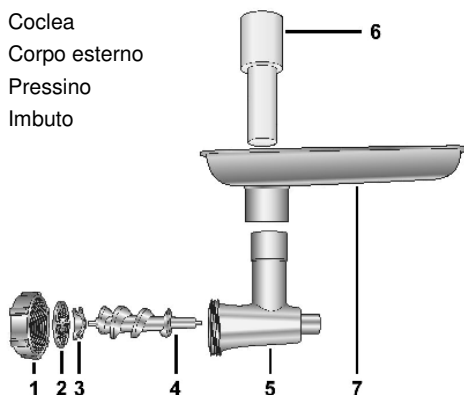
Funzionamento molto silenzioso. Macchina adatta al funzionamento continuo, raffreddata ad aria, corpo esterno del motore in metallo leggero con impugnatura da trasporto integrata. Grande imbuto di carico rimovibile in acciaio inossidabile, che può essere ruotato ai fini del trasporto. Con spia di funzionamento e protezione dal sovraccarico.

Velocità di rotazione della coclea in assenza di carico – 140 giri/min, velocità di rotazione in presenza di carico 110 giri/min.

Accessorio universale per macinare con elementi da taglio inossidabili (lama a 4 bracci e setaccio 4,5 mm forniti in dotazione).

Elementi dell'apparecchiatura Accessorio universale per macinare (A)

1. Anello di chiusura
2. Setaccio
3. Lama
4. Coclea
5. Corpo esterno
6. Pressino
7. Imbuto



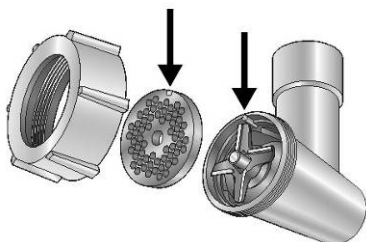
Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, lavare l'accessorio per macinare (vedi punto Pulizia).

Montaggio

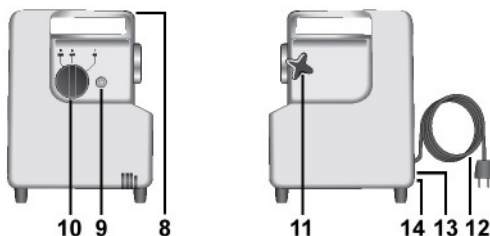
Inserire la coclea (4) nel corpo esterno (5) del tritacarne universale.

Applicare la lama (3) sull'asse della coclea, con la parte piana verso l'esterno.



Unità motore (B)

8. Impugnatura da trasporto
9. Spia di controllo
10. Interruttore on/off
11. Bullone di fissaggio
12. Cavo di collegamento
13. Targhetta nominale
14. Protezione anti-sovraccarico



Montaggio (continua)

Collocare il setaccio (2) sull'asse, in modo tale che il suo intaglio si incastri con la sporgenza presente sul tritacarne. Non ha importanza quale parte del setaccio sia diretta verso l'esterno.

Fatto ciò, applicare e avvitare l'anello di chiusura (1).

L'accessorio per macinare del tritacarne andrà inserito nell'alloggiamento presente nel blocco motore, avvitandolo su entrambi i lati, fino al blocco completo della coclea. L'intero perno dell'accessorio per macinare deve trovarsi nel blocco motore. Solo in quel momento potremo stringere il bullone di fissaggio (11).

In questo momento andremo ad applicare l'imbuto (7) e a preparare il pressino (6).

Uso



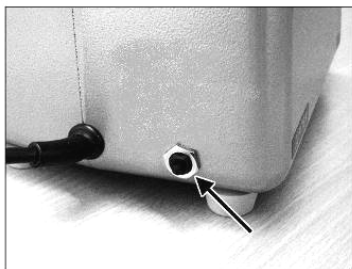
Non inserire le mani nell'apparecchiatura in funzione!

Per spingere i prodotti da macinare, usare sempre il pressino.

Avviare l'apparecchiatura ruotando l'interruttore (10) (posizione 1). Si accenderà la spia (9).

Ruotando l'interruttore verso sinistra (posizione R), si attiverà la marcia indietro. Usare questa funzione per brevi periodi!

Qualora all'interno accedano elementi non macinabili o in caso di sovraccarico del motore, dopo circa 10 secondi entrerà in funzione la protezione contro il sovraccarico (14).



In questo caso, spegnere l'apparecchiatura. Dopo circa 10 secondi, premere il tasto della protezione anti-sovraccarico e portare brevemente l'interruttore a sinistra (posizione R). In questo modo sarà possibile eliminare il blocco formatosi.

Se necessario, smontare l'accessorio per macinare, rimuovere il blocco, rimontare e continuare il lavoro.

Smontaggio

Per prima cosa, staccare l'accessorio per macinare dal blocco motore. Per farlo, svitare il bullone di fissaggio (11) e tirare l'accessorio.

Svitare l'anello di chiusura (1) ruotandolo in senso antiorario. Fatto ciò, rimuovere il kit da taglio (2+3) ed estrarre la coclea (4).

Pulizia



Gli elementi non sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.

Non immergere il blocco motore in acqua o in altri liquidi e non sciacquarlo sotto l'acqua corrente.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia, estrarre la spina.

Il blocco motore andrà strofinato con un panno umido.

I pezzi smontati dell'accessorio per macinare potranno essere lavati a mano in acqua tiepida con aggiunta di detersivo.

Se possibile, lavare separatamente setaccio e lame e asciugare bene i suddetti elementi. Fatto ciò, lubrificare con una piccola quantità di olio per usi alimentari.

Equipaggiamento disponibile

Il tritacarne universale prevede il seguente equipaggiamento:



Kit di setacci
(n. art. 370136)

Composto dai seguenti elementi:

Setaccio 2 mm - inossidabile
Setaccio 3 mm - inossidabile
Setaccio 6 mm - inossidabile
Setaccio 8 mm - inossidabile
Setaccio 14 mm - inossidabile
Lama a 2 bracci inossidabile (kit per il lardo)



Kit di imbuto per la preparazione di insaccati
(n. art. 370137)

Composto dai seguenti elementi:

Imbuto 12 mm in metallo leggero per il riempimento di insaccati
Imbuto 20 mm in metallo leggero per il riempimento di insaccati
Imbuto 30 mm in metallo leggero per il riempimento di insaccati
Disco di guida



Adattatore
(n. art. 370138)

Condizioni della garanzia

Le condizioni di garanzia vigenti saranno quelle definite dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Per informazioni dettagliate sulle condizioni, contattare il distributore dal quale avete acquistato l'apparecchiatura. Per qualsiasi rivendicazione presentata ai sensi della presente garanzia, sarà necessario esibire lo scontrino o la fattura.

Le condizioni potranno variare senza preavviso.

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

Nuestros productos cumplen con los más altos requisitos en materia de calidad, funcionalidad y diseño. ¡Les deseamos la máxima satisfacción con su nuevo aparato!

Antes de poner en funcionamiento, debe leer completamente las instrucciones de uso.

Esta máquina universal, versátil, potente y manejable está indicada para triturar la comida en mataderos, grandes cocinas, comedores, hogares, granjas, residencias de familias numerosas, etc.

Indicaciones de seguridad

- Se debe conectar el aparato de acuerdo a los datos contenidos en la tabla nominal.
- La parte del motor nunca debe sumergirse en agua u otros líquidos y nunca se debe enjuagar debajo del agua corriente.
- Antes de empezar el montaje, el desmontaje o la limpieza, y en caso de fallo del aparato, debe apagar el aparato y desacoplar el enchufe.
- Los niños deben estar bajo supervisión continua, para evitar que jueguen con el aparato.
- El cable de alimentación no debe colgar de bordes afilados.
- Utilizar únicamente cuando el cable de alimentación y el aparato no muestren signos de deterioro.
- Un cable de alimentación deteriorado debe reemplazarse por un cable especial, que puede recibir del fabricante o del servicio.
- Las piezas no se pueden lavar en el lavavajillas.
- No se debe colocar el aparato cerca de fuentes de calor o de fuegos abiertos.
- Durante el funcionamiento no se pueden meter los dedos por la entrada.
- Los productos para picar no se pueden introducir con la mano, debe utilizar siempre el empujador.
- La reparación del aparato debe ser llevada a cabo únicamente por un trabajador cualificado con la autorización del fabricante.
- No colocar las manos con la máquina en funcionamiento.
- Las personas (y niños) con capacidades físicas limitadas, sensoriales o psíquicas, así como las personas con poca experiencia o con pocos conocimientos, no deben utilizar el aparato sin supervisión ni indicaciones por parte de la persona responsable.

Datos técnicos

Potencia:	320 W / 230 V / 50 Hz.
Capacidad:	±80 kg / hora dependiendo del tamaño de los agujeros del disco y de las propiedades de la carne
Peso:	8,5 kg
Medidas:	altura: 40 cm; ancho: 21 cm; profundidad: 34 cm; altura de la base: 14 cm

Funcionamiento muy silencioso. Indicada para el trabajo continuo, enfriada por aire, carcasa de metal ligero con asa integrada para su transporte. Gran tolva de entrada desmontable de acero noble; se puede girar para transportar el aparato. Con control de funcionamiento y seguro por sobrecarga.

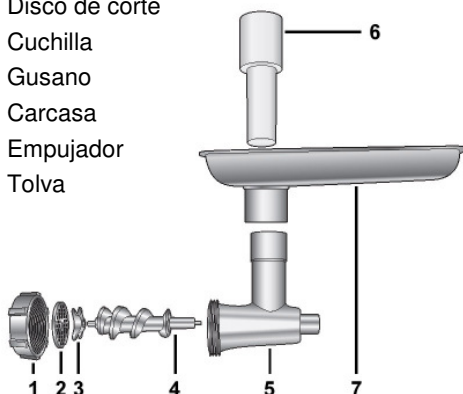
Velocidad del engranaje de gusano 140 giros/min., velocidad de carga 110 giros/min.

Dispositivo adaptable universal para triturar, con excelentes herramientas de corte inoxidable (cuchilla de 3 brazos y disco de 4,5 mm como accesorios estándar).

Partes del aparato

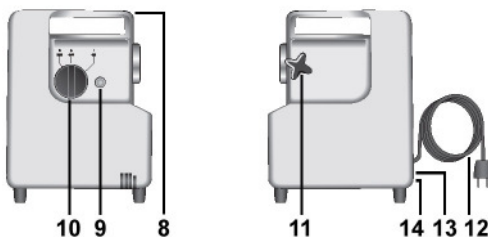
Dispositivo adaptable de la picadora universal (A)

1. Anilla de cierre
2. Disco de corte
3. Cuchilla
4. Gusano
5. Carcasa
6. Empujador
7. Tolva



Unidad de motor (B)

8. Asa para transporte
9. Piloto indicador
10. Encendido/apagado
11. Tornillo de fijación
12. Cable de alimentación
13. Tabla nominal
14. Seguro por sobrecarga



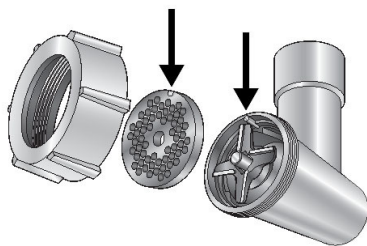
Antes de utilizar por primera vez

Antes de utilizar por primera vez se debe limpiar el dispositivo adaptable (ver el apartado de Limpieza).

Montaje

Retirar el gusano (4) de la carcasa (5) del dispositivo universal.

En el eje del gusano, colocar la cuchilla (3) con el lado plano hacia el exterior.



Montaje (c. d.)

El disco de corte (2) se debe colocar en el eje de tal forma que encaje con la lengüeta de la carcasa del dispositivo universal. Es indiferente que lado del disco se encuentra orientado hacia el exterior.

A continuación, colocar y cerrar la anilla de cierre (1).

El dispositivo universal se debe colocar en el receptáculo de la unidad del motor girándolo en ambos sentidos hasta que encaje totalmente el gusano. Todo el pasador del dispositivo universal debe encontrarse en la unidad del motor. Sólo entonces se debe atornillar el tornillo de fijación (11).

Ahora se debe colocar la tolva (7) y preparar el empujador (6).

Modo de empleo



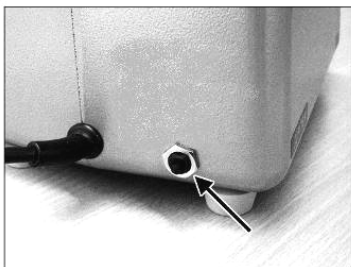
¡No meter las manos si la máquina se encuentra en funcionamiento!

Para introducir los alimentos siempre se debe utilizar del empujador.

Conectar el aparato girando el interruptor (10) (posición 1). Se enciende el piloto indicador (9).

Girando el interruptor hacia la izquierda (posición R) se pone en funcionamiento la marcha atrás. ¡Debe utilizarse sólo durante un breve espacio de tiempo!

Si en el interior hay algo que no se puede triturar o el motor se sobrecarga, después de unos 10 segundos funciona el seguro por sobrecarga (14).



En este caso se debe apagar el aparato, después de unos 10 segundos se debe pulsar el botón de seguridad por sobrecarga y brevemente presionar el interruptor hacia la izquierda (posición R). De esta forma se puede eliminar la obstrucción.

En caso de necesidad se puede desmontar el dispositivo adaptable, retirar la obstrucción y después de volver a montar, continuar con el trabajo.

Desmontaje

En primer lugar se debe desacoplar el dispositivo de la unidad del motor. Para ello se debe desatornillar el tornillo de fijación (11) y retirar el dispositivo hacia delante.

Desenroscar la anilla de cierre (1) girándola en el sentido contrario de las agujas del reloj. A continuación retirar las herramientas de corte (2+3) y retirar el gusano (4).

Limpieza



Las piezas no se pueden lavar en el lavavajillas.

¡La parte del motor nunca puede sumergirse en agua u otros líquidos ni enjuagarse con agua corriente!

En primer lugar se debe desacoplar el enchufe.

La unidad del motor se debe limpiar con un paño húmedo.

Las piezas desmontadas del dispositivo adaptable se pueden limpiar manualmente en agua tibia y un detergente.

En medida de lo posible, la cuchilla y el disco deben limpiarse separadamente y secar cuidadosamente. A continuación, frotar con una pequeña cantidad de aceite comestible.

Accesorios disponibles

Para la picadora universal se encuentran disponibles los siguientes accesorios:



**Conjunto de discos
(Código 370136)**

Se compone de los siguientes elementos

disco 2 mm, inoxidable
disco 3 mm, inoxidable
disco 6 mm, inoxidable
disco 8 mm, inoxidable
disco 14 mm, inoxidable
y cuchilla de 2 brazos, inoxidable
(kit para tocino)



**Conjunto de
embudos para
rellenar salchichas
(Código 370137)**

Se compone de los siguientes elementos:

embudo Ø 12 mm metal ligero para
rellenar salchichas
embudo Ø 20 mm metal ligero para
rellenar salchichas
embudo Ø 30 mm metal ligero para
rellenar salchichas
disco conductor



**Dispositivo
adaptable
(Código 370138)**

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía que se aplican para este aparato están especificadas por nuestro representante en el país en que se ha adquirido. La información particular relativa a estas condiciones se puede obtener del distribuidor del que se ha adquirido el aparato. Para cualquier reclamación en los términos de esta garantía, es necesaria la presentación de la factura o del recibo de compra.

Las condiciones pueden sufrir modificaciones sin previo aviso.

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

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.

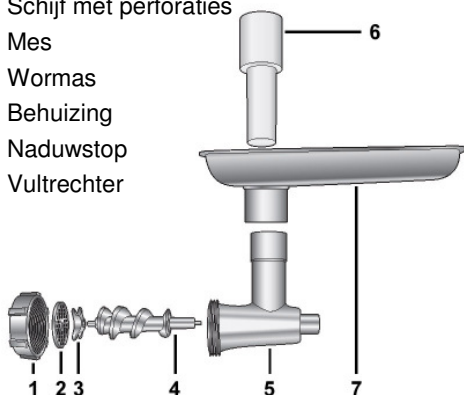
Draaisnelheid bij vrije loop van de wormas 140 toeren/min, draaisnelheid bij belasting 110 toeren/min.

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

Onderdelen van het apparaat

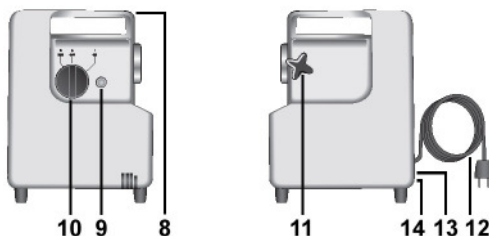
Universeel gehaktmolenopzetstuk (A)

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



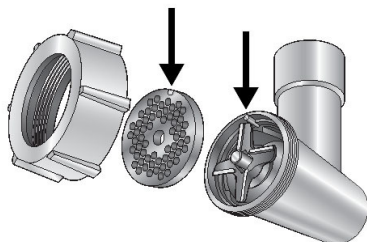
Voor het eerste gebruik

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

Nasze produkty spełniają najwyższe wymagania odnoszące się do jakości, funkcjonalności i wzornictwa. Życzymy Państwu zadowolenia z nowego urządzenia!

Przed uruchomieniem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi.

Wydajna, mocna i poręczna maszynka uniwersalna jest przeznaczona do rozdrabniania artykułów spożywczych w gastronomii, masarniach, dużych kuchniach, kantynach, gospodarstwach domowych, gospodarstwach wiejskich, dużych gospodarstwach domowych itd.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie należy podłączyć zgodnie z danymi umieszczonymi na tabliczce znamionowej.
- Części silnikowej nigdy nie należy zanurzać w wodzie lub innych cieczach i nigdy nie pukać pod bieżącą wodą.
- Przed montażem i demontażem przystawek lub czyszczeniem, a także w przypadku usterek urządzenie należy wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę.
- Dzieci powinny pozostawać pod stałym nadzorem, aby wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.
- Przewód zasilający nie powinien przebiegać po ostrych krawędziach.
- Użytkować tylko wtedy, gdy przewód zasilający i urządzenie nie wykazują uszkodzeń.
- Uszkodzony przewód zasilający należy zastąpić specjalnym przewodem, który można otrzymać u producenta lub w serwisie.
- Elementy nie są przystosowane do mycia w zmywarkach.
- Urządzenia nie należy ustawiać na gorących powierzchniach ani w pobliżu otwartego ognia.
- Podczas pracy nie wolno wkładać palców do wlotu.
- Mielonego produktu nigdy nie wprowadzać ręcznie, zawsze stosować popychacz.
- Naprawy urządzenia można powierzać wyłącznie pracownikom posiadającym naszą autoryzację.
- Nie wkładać rąk do pracującej maszyny
- Osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz osoby o ograniczonym doświadczeniu lub ograniczonej wiedzy, nie powinny użytkować urządzenia bez nadzoru i wskazówek ze strony osób za nie odpowiedzialnych.

Dane techniczne

Moc: 320 W / 230 V / 50 Hz.
 Wydajność: ok. 80 kg / godz. w zależności od wielkości otworów sitka i właściwości mięsa
 Ciężar: 8,5 kg
 Wymiary: wysokość: 40 cm; szerokość: 21 cm; głębokość: 34 cm; wysokość cokołu: 14 cm

Bardzo cicha praca. Przystosowana do ciągłej pracy, chłodzona powietrzem, obudowa silnika z lekkiego metalu ze zintegrowanym uchwytem do przenoszenia. Duży odłączany lej do napełniania ze stali szlachetnej; obracany w celu przenoszenia urządzenia. Z kontrolką pracy i zabezpieczeniem przed przeciążeniem.

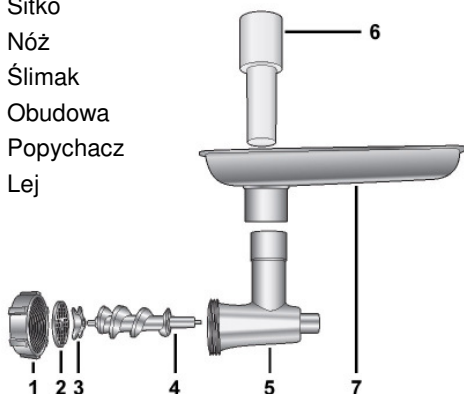
Prędkość obrotowa swobodnego biegu ślimaka 140 obr./min., prędkość obrotowa pod obciążeniem 110 obr./min.

Uniwersalna przystawka do mielenia z cennymi, nierdzewnymi narzędziami tnącymi (4-ramienny nóż i sitko 4,5 mm jako wyposażenie standardowe).

Części urządzenia

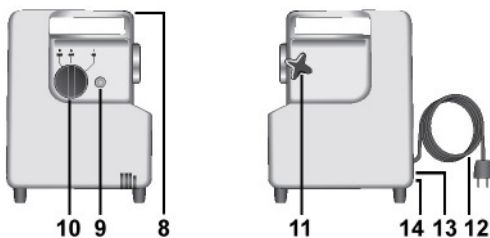
Przystawka uniwersalnej maszynki do mielenia (A)

1. Pierścień zamykający
2. Sitko
3. Nóż
4. Ślimak
5. Obudowa
6. Popychacz
7. Lej



Jednostka napędowa (B)

8. Uchwyt do przenoszenia
9. Lampka kontrolna
10. Włącznik/wyłącznik
11. Śruba mocująca
12. Przewód przyłączeniowy
13. Tabliczka znamionowa
14. Zabezpieczenie przed przeciążeniem



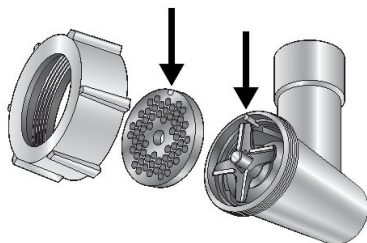
Przed rozpoczęciem użytkowania

Przed rozpoczęciem użytkowania należy umyć przystawkę (patrz punkt Czyszczenie).

Montaż

Wsunąć ślimak (4) do obudowy (5) maszynki uniwersalnej.

Na oś ślimaka założyć nóż (3) płaską stroną na zewnątrz.



Montaż (c.d.)

Sitko (2) umieścić na osi tak, aby jego wycięcie zazębiało się z wypustem na obudowie maszynki uniwersalnej. Obojętne jest, która strona sitka jest skierowana na zewnątrz.

Następnie założyć i przykręcić pierścień zamykający (1).

Przystawkę maszynki uniwersalnej umieścić w gnieździe jednostki napędowej przekręcając ją w obie strony do całkowitego zazębienia się ślimaka. Cały kołek przy przystawce maszynki uniwersalnej musi znaleźć się w jednostce napędowej. Dopiero wtedy należy dokręcić śrubę mocującą (11).

Teraz należy jeszcze nałożyć lej (7) i przygotować popychacz (6).

Obsługa



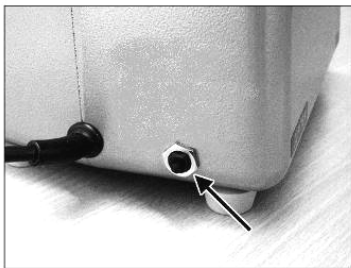
Nie wkładać rąk do pracującego urządzenia!

W celu dosuwania mielonych produktów zawsze należy używać popychacza.

Uruchomić urządzenie przekręcając wyłącznik (10) (pozycja 1). Zaświeci się kontrolka (9).

Przekręcając wyłącznik w lewo (pozycja R) uruchamia się bieg wsteczny. Należy go używać tylko przez krótki czas!

Jeśli do wnętrza dostanie się coś, czego nie da się zmielić lub silnik zostanie nadmiernie obciążony, po ok. 10 sekundach zadziała zabezpieczenie przed przeciążeniem (14).



W takim przypadku należy wyłączyć urządzenie, po ok. 10 kolejnych sekundach wcisnąć przycisk zabezpieczenia przed przeciążeniem i na krótko przełączyć wyłącznik w lewo (pozycja R). W ten sposób można zlikwidować zator.

W razie potrzeby należy zdemontować przystawkę maszynki uniwersalnej, usunąć zator i po ponownym zmontowaniu kontynuować pracę.

Demontaż

Najpierw odłączyć przystawkę od jednostki napędowej. W tym celu odkręcić śrubę mocującą (11) i wyciągnąć przystawkę do przodu.

Odkręcić pierścień zamykający (1) obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Następnie zdjąć zestaw tnący (2+3) i wyjąć ślimak (4).

Czyszczenie



Elementy nie są przystosowane do mycia w zmywarkach.

Części silnikowej nigdy nie należy zanurzać w wodzie lub innych cieczach i nigdy nie płucać pod bieżącą wodą!

Najpierw należy wyciągnąć wtyczkę.

Jednostkę napędową należy przetrzeć wilgotną ściereczką.

Rozmontowane części przystawki maszynki uniwersalnej można umyć ręcznie w letniej wodzie z dodatkiem środka myjącego.

W miarę możliwości nóż i sitko należy umyć oddzielnie i dobrze osuszyć. Następnie posmarować niewielką ilością oleju jadalnego.

Dostępne wyposażenie

Do uniwersalnej maszynki do mielenia dostępne jest następujące wyposażenie:



**Zestaw sitek
(Nr art. 370136)**

Składa się z następujących elementów:

sitko 2 mm, nierdzewne
sitko 3 mm, nierdzewne
sitko 6 mm, nierdzewne
sitko 8 mm, nierdzewne
sitko 14 mm, nierdzewne
i 2-ramienny nóż, nierdzewny
(zestaw do słoniny)



**Zestaw lejzków do
napełniania
kielbas
(Nr art. 370137)**

Składa się z następujących elementów:

lejek Ø 12 mm z lekkiego metalu do
napełniania kielbas
lejek Ø 20 mm z lekkiego metalu do
napełniania kielbas
lejek Ø 30 mm z lekkiego metalu do
napełniania kielbas
tarcza prowadząca



**Adapter
(Nr art. 370138)**

Warunki gwarancji

Obowiązują warunki gwarancji tego urządzenia określone przez naszego przedstawiciela w kraju, w którym jest ono sprzedawane. Szczegółowe informacje dotyczące takich warunków można uzyskać od dystrybutora, od którego je nabyto. W związku z wszelkimi roszczeniami zgłaszanymi na mocy warunków niniejszej gwarancji konieczne jest okazywanie rachunku lub pokwitowani sprzedaży.

Warunki mogą ulec zmianie bez uprzedzenia.

Bartscher GmbH

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

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

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 мясоресторанах, 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 демонтажом 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 съемная 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

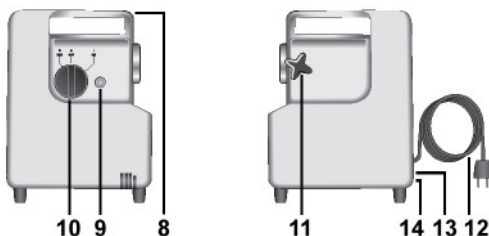
Насадка универсальной мясорубки (А)

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



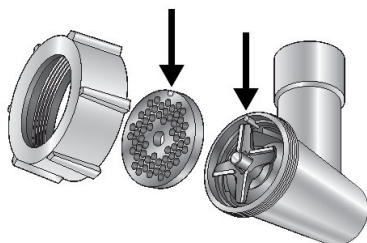
Перед началом эксплуатации

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 совпала 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



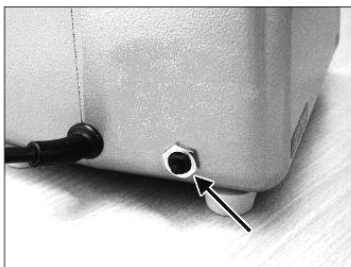
Не вкладывать руки в работающий прибор!

С целью прижата 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)**

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)



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

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

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