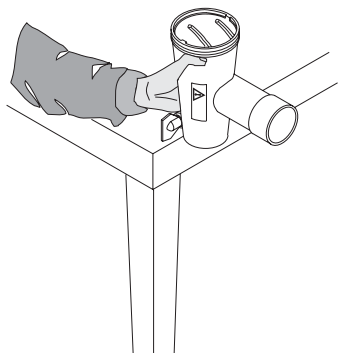
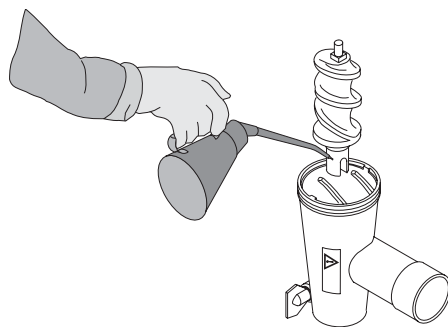


1



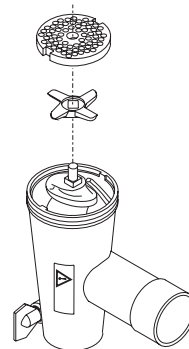
Placer hakkehuset på en bordkant med åbningen opad, når kødhakkeren skal samles.

2



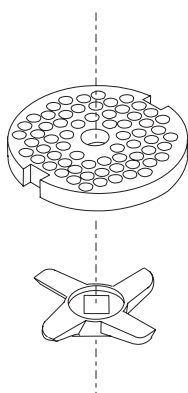
Sneglens aksel bør smøres med fedtstof, før sneglen sættes i hakkehuset. Brug f.eks. paraffinolie eller amerikansk olie, aldrig salatolie.

3



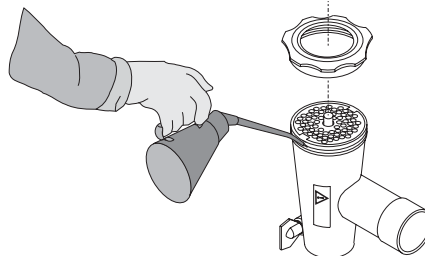
Kniv og hulske sættes på sneglens aksel i nævnte rækkefølge.

4



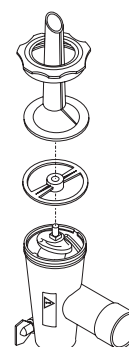
Kniv og hulske er monteret korrekt, når knivens skær vender mod hulsken.

5



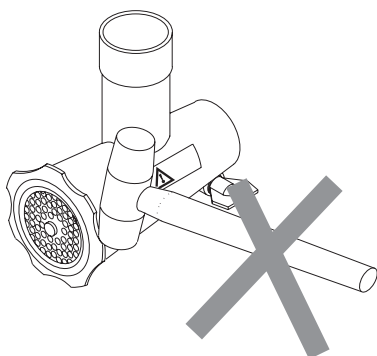
Gevindet på hakkehuset bør smøres med fedtstof, før omløberen monteres. Brug f.eks. paraffinolie eller amerikansk olie, aldrig salatolie.

6



Benyttes et pølsehorn, skal afstandsringen, der følger med pølsehornet, sættes på sneglens aksel før pølsehorn og omløber.

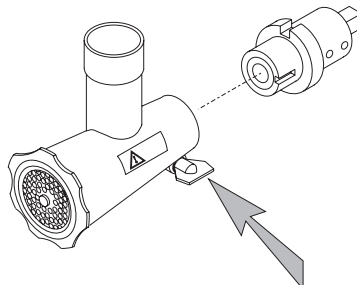
7



Omløberen skal kun skrues let til med hånden.

Brug aldrig værktøj for at stramme omløberen, og slå den aldrig fast.

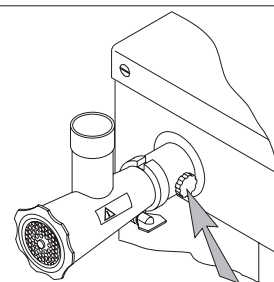
8



Monter melleMLEjet på kødhakkeren. MelleMLEjet skal trykkes helt på plads i kødhakkeren, før fingerskruen strammes.

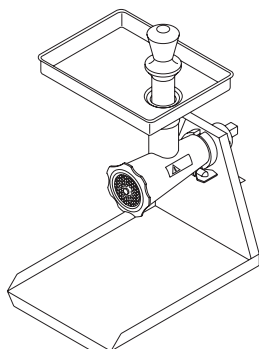
MelleMLEjet benyttes **ikke** til 10L mixeren.

9



Monter kødhakkeren med melleMLEjet i mixerens hjælpeleje. Kødhakkeren skal trykkes helt på plads i hjælpelejet, før fingerskruen strammes.

MelleMLEjet benyttes **ikke** til 10L mixeren.



- Benyt af sikkerhedsgrunde **altid** den medfølgende stopper, når der arbejdes med kødhakkeren.
- Modtagerbakken (ekstra udstyr) skal sættes på melleMLEjet, før kødhakkeren monteres på mixeren. Modtagerbakken kan **ikke** benyttes til 10L mixeren.
- Når kødhakkeren benyttes, bør mixeren køre i laveste hastighed.

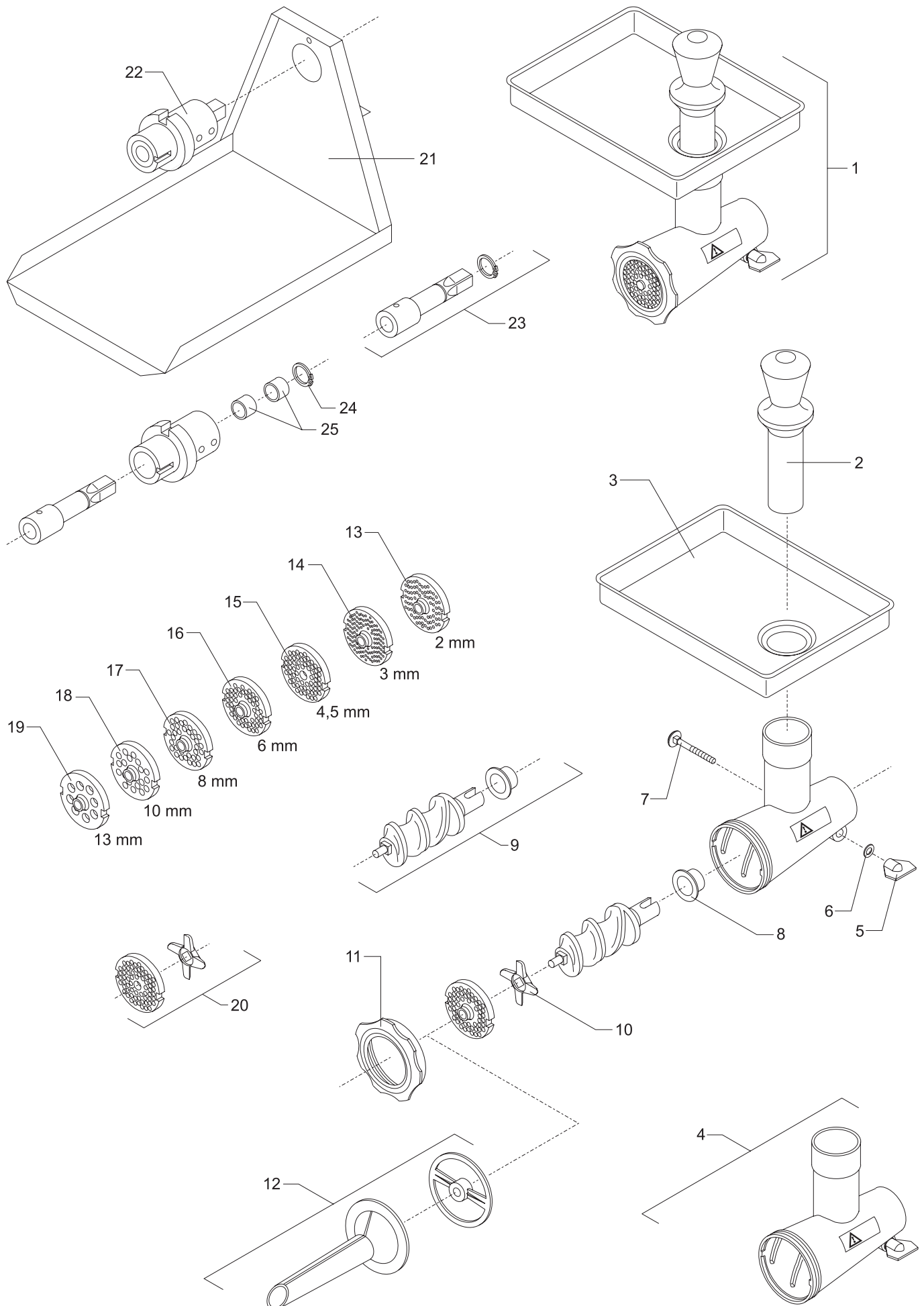
- Ben og dybfrossen kød må **ikke** komme i kødhakkeren.
- Kødhakkeren må **ikke** benyttes til fremstilling af rasp og lignende.
- Rengøring samt vedligeholdelse er beskrevet på bagsiden.

FIG.NO. ORDER NO. DESCRIPTION:

1	5R1M	70 mm kødhakker komplet	70 mm meatmincer complete	70 mm fleischwolf komplet
2	5R351	70 mm stopper	70 mm plunger	70 mm stoepsel
3	5R250	70 mm kødskål	70 mm meat tray	70 mm fleischschale
4	5R1	hakkehus	housing	gehaeuse
5	5R541	vingemøtrik	wingnut	fluegelmutter
6	STA6020	skive 5/16" x 3/4" elforz.	washer 5/16" x 3/4" elzinkt	scheibe 5/16" x 3/4" elverzinnt
7	5R542	bræddebolt	coachbolt	flachrundschraube
8	5R540	bøsning	bush	buchse
9	5R3	snegl	feedscrew	schnecke
10	5R352	70 mm kniv nr. 10	70 mm knife no. 10	70 mm messer nr. 10
11	5R2	omløber	ring	ueberwurfmutter
12	8R5	pølsehorn til nr. 5	sausage tube for no. 5	wurststopfer fuer nr. 5
13	5R355	70/2 mm hulskive	70/2 mm disc	70/2 mm lochscheibe
14	5R354	70/3 mm hulskive	70/3 mm disc	70/3 mm lochscheibe
15	5R356	70/4.5 mm hulskive	70/4.5 mm disc	70/4.5 mm lochscheibe
16	5R357	70/6 mm hulskive	70/6 mm disc	70/6 mm lochscheibe
17	5R358	70/8 mm hulskive	70/8 mm disc	70/8 mm lochscheibe
18	5R359	70/10 mm hulskive	70/10 mm disc	70/10 mm lochscheibe
19	5R360	70/13 mm hulskive	70/13 mm disc	70/13 mm lochscheibe
20	5R356Z	knivsæt m. 4,5 mm hulskive	knifeset with 4,5mm disc.	messersatz m. 4,5mm lochscheibe
21	* 30R	modtagebakke til kødhakkere	receiving tray	fleischmulde fuer fleischwolf
22	** 4R1M	mellemløje	intermediate bearing	zwischenlager
23	4R100M	aksel f. mellemløje monteret	shaft	welle f. zwichenlager montiert
24	STA3410	sikringsring 25U	circlip 25U	sprengring 25U
25	STA2520	lejevøsning MB2525DU	bearing bush MB2525DU	lagerbuchse MB2525DU

* Kan ikke benyttes til 10L mixeren Cannot be used for 10L mixer Kann für die 10L Maschine nicht gebraucht werden

** Benyttes altid til følgende mixere: Always used for the following mixers: Werden immer für die folgenden Maschinen gebraucht
 20L-30L- 40L-60L-80L-100L 20L-30L- 40L-60L-80L-100L 20L-30L- 40L-60L-80L-100L



RENGØRING:

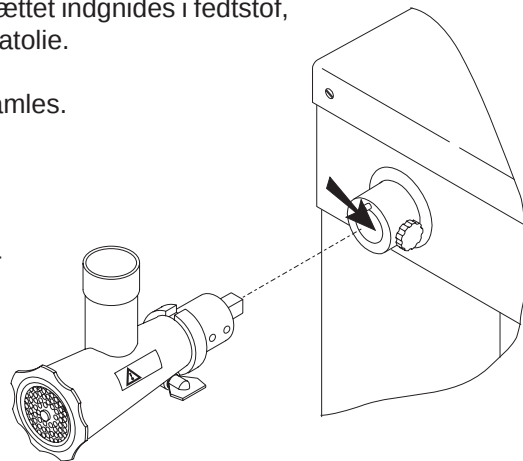
Efter brug adskilles kødhakkeren og rengøres. Afvaskning foretages bedst med en blød børste og rent vand. Sulfonerede sæber bør anvendes med forsigtighed, da de ødelægger lejerne smøremidler.

Benyt ikke opvaskemaskine til rengøring af kødhakkeren, da sæben kan angribe aluminiumdelene på kødhakkeren og ødelægge smøremidlerne i lejerne.

Når kødhakkeren efter afvaskning er tør, bør sneglens akselender samt knivsættet indgides i fedtstof, så rustangreb undgås. Brug f.eks. paraffinolie eller amerikansk olie, aldrig salatolie.

Afvaskes kødhakkeren i varmt vand, skal delene afkøles, før kødhakkeren samles.

Mixerens hjælpeleje bør også rengøres efter brug af kødhakkeren. Det er vigtigt, at hullet, hvor eventuel kødsaft skal kunne løbe ud, er renset.



SKÆREVÆRKTØJ:

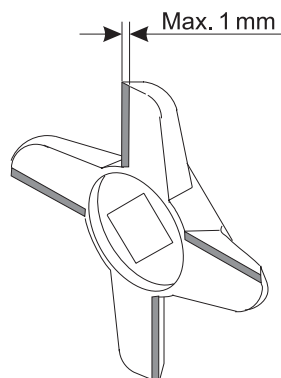
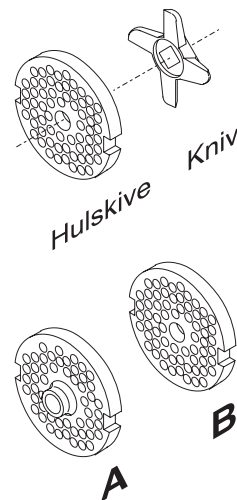
Det anbefales at benytte skæreværktøjet sætvis. Har De flere end én hulskive, bør De anskaffe kniv og forskærer til hver hulskive.

Der kan anvendes flere typer hulskiver i kødhakkeren, vendbare **(B)** og ikke vendbare **(A)**.

Anvendes vendbare hulskiver **(B)**, bør man undgå at vende hulskiven, men lade den samme side vende mod kniven. Når kniven er ny eller nysleben, bør hulskiven vendes, således at den nye skæreflade vender mod den nye kniv.

Når kniven igen skal slibes eller udskiftes, bør hele sættet slibes eller udskiftes.

Anvendes ikke vendbare hulskiver **(A)**, bør hele sættet udskiftes eller slibes samtidig.



Kniven skal udskiftes eller slibes, når slidfladerne på siden af kniven overstiger **1mm**. Undlades dette, kan det forårsage skade på mixeren, da friktionen i kødhakkeren øges, når kniven er slidt.

A/S WODSCHOW & CO.

Industrisvinget 6. P.O.Box 110
DK-2605 Brøndby
Denmark

Phone: 43 44 22 88
Telefax: 43 43 12 80