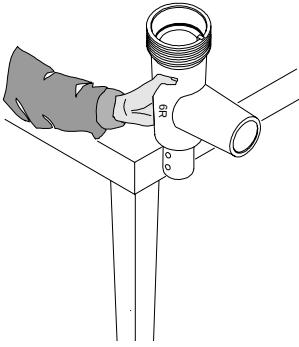
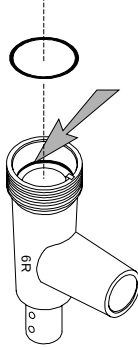


1



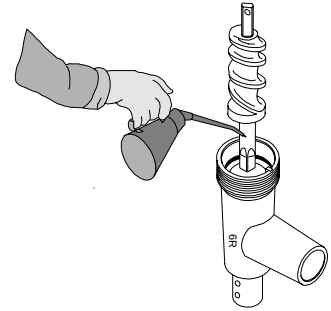
Placer hakkehuset på en bordkant med åbningen opad, når kødhakkeren skal samles.

2



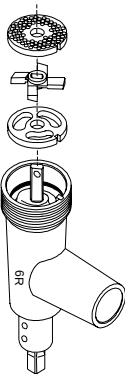
Kontroller at gummiringen sidder korrekt i hakkehuset. Brug ikke kødhakkeren, hvis gummiringen mangler.

3



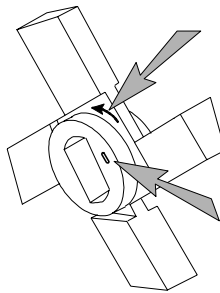
Sneglens aksel bør smøres med fedtstof, før sneglen sættes i hakkehuset. Brug f.eks. paraffinolie eller amerikansk olie, aldrig salatolie.

4



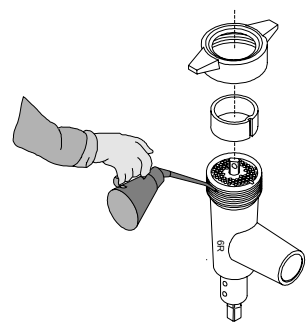
Knivsættet monteres i nævnte rækkefølge: Forskærer, kniv og til sidst hulskive.

5



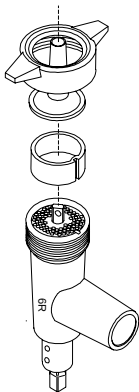
Kniven er mærket med et > 0 <, eller en pil der viser omløbsretningen. Mærket skal vende fremad, når kniven er korrekt monteret.

6



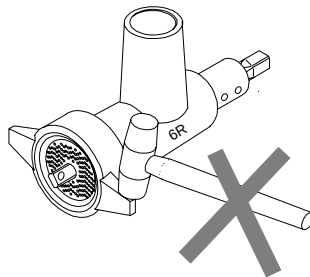
Gevindet på hakkehuset bør smøres med fedtstof, før afstandsringen og omløber monteres. Brug f.eks. paraffinolie eller amerikansk olie, aldrig salatolie.

7



Benyttes et pølsehorn, skal dette monteres mellem afstandsring og omløber.

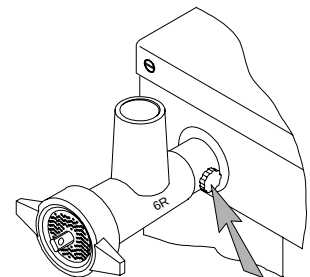
8



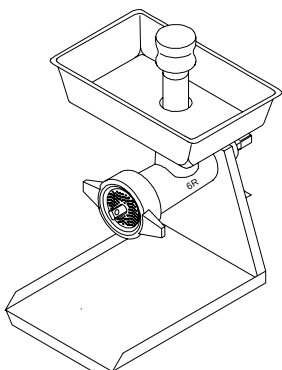
Omløberen skal kun skrues let til med hånden.

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

9



Når kødhakkeren er samlet, monteres den i mixerens hjælpeleje. Kødhakkeren skal trykkes helt på plads i hjælpelejet, før fingerskruen strammes.



- Benyt af sikkerhedsgrunde **altid** den medfølgende stopper, når der arbejdes med kødhakkeren.

- Modtagerbakken (ekstra udstyr) skal sættes på hakkehuset, før kødhakkeren monteres på mixeren.

- Når kødhakkeren benyttes, bør mixeren køre i laveste hastighed.

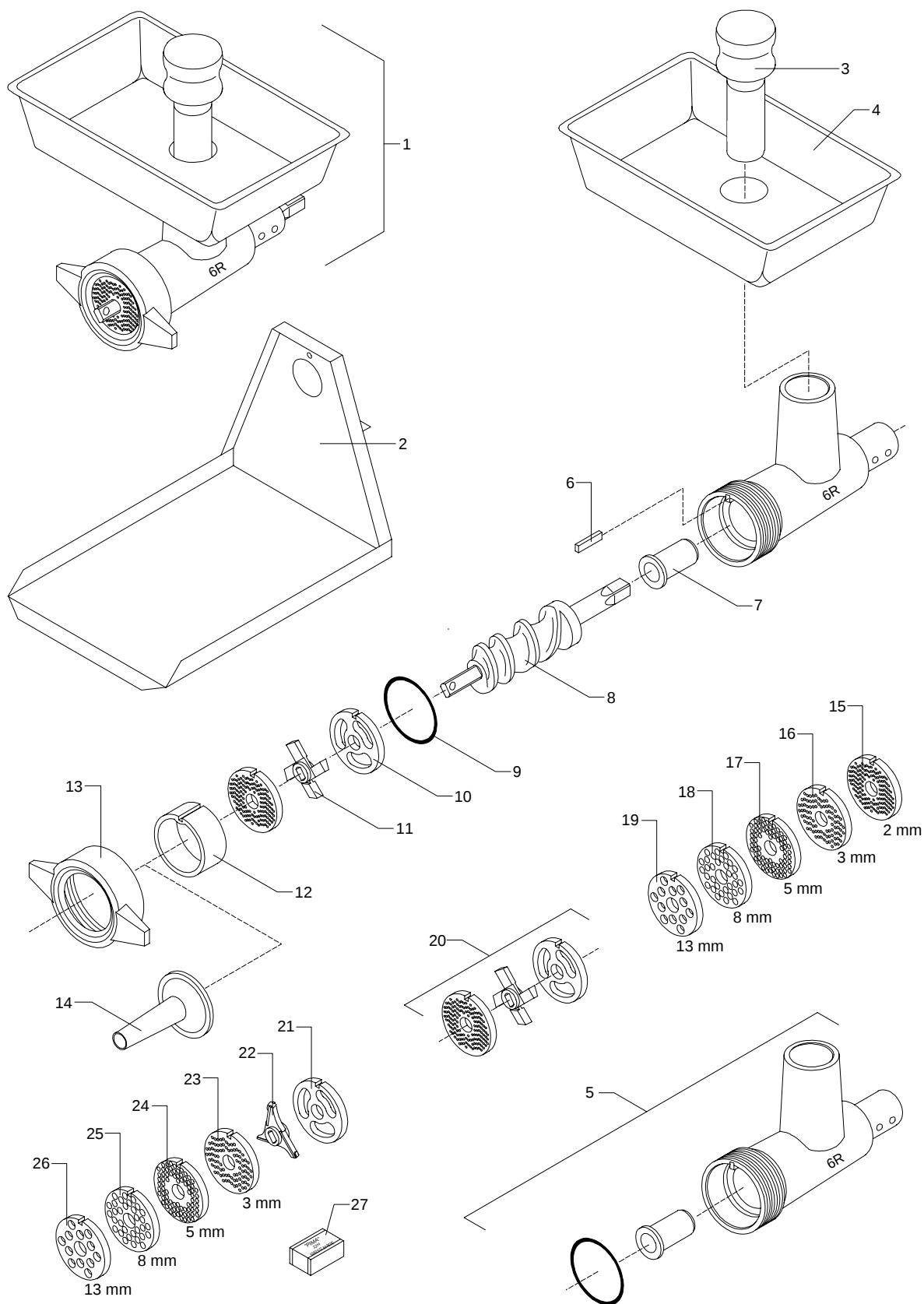
- Ben og dybfrossen kød må **ikke** komme i kødhakkeren.

- Kødhakkeren må **ikke** benyttes til fremstilling af rasp og lignende.

- Rengøring samt vedligeholdelse er beskrevet på bagsiden.

FIG.NO. ORDER NO. DESCRIPTION:

1	6R	82 mm kødhakker komplet	82 mm meatmincer complete	82 mm fleischwolf komplet
2	30R	modtagebakke til kødhakkere	receiving tray	fleischmulde fuer fleischwolf
3	6R351	82 mm stopper	82 mm plunger	82 mm stoepsel
4	6R250	82 mm kødskål	82 mm meat tray	82 mm fleischschale
5	6R1M	82mm hakkehus komplet	82 mm cylinder assy	82 mm gehauese komplet
6	STA2082	feder 18/8 6x5x44 svalehj.	key 18/8 6x5x44	feder 18/8 6x5x44
7	6R388	bagleje bøsning, plast	rear bearing bush, plast	buchse fuer hinteres lager, plast
8	6R003M	82 mm snegl	82 mm feed screw	82 mm schnecke
9	6R340	O-ring, ø74.2 x 5.7 NSF	O-ring, ø74.2 x 5,7 NSF	O-ring, ø74.2 x 5,7 NSF
10	6R353	82 mm forskærer	82 mm precutter	82 mm vorschneider
11	6R352	82 mm kniv	82 mm knife	82 mm messer
12	6R345	82 mm afstandsring	82 mm distance ring	82 mm abstandring
13	6R002	82 mm omløber	82 mm ring	82 mm ueberwurfmutter
14	8R6	pølsehorn til nr. 6	sausage stuffer for no. 6	wursttopfer fuer nr. 6
15	6R354	82/2 mm hulskive	82/2 mm disc	82/2 mm lochscheibe
16	6R355	82/3 mm hulskive	82/3 mm disc	82/3 mm lochscheibe
17	6R357	82/5 mm hulskive	82/5 mm disc	82/5 mm lochscheibe
18	6R359	82/8 mm hulskive	82/8 mm disc	82/8 mm lochscheibe
19	6R360	82/13 mm hulskive	82/13 mm disc	82/13 mm lochscheibe
20	6R355Z	82 mm knivsæt kompl. med 3 mm hulskive	82 mm knife set compl. incl. 3 mm disc	82 mm messersatz kompl. mit 3 mm lochscheibe
21	6R353.1	forskærer rustfri	precutter s.steel	vorschneider nirosta
22	6R352.0	82 mm rustfri kniv f. løse knive	82 mm s.steel knifehold PIMA	82 mm nirosta messerhalter PIMA
23	6R355.1	82/3 mm rustfri hulskive	82/3 mm s. steel disc	82/3 mm lochscheibe nirosta
24	6R357.1	82/5 mm rustfri hulskive	82/5 mm s.steel disc	82/5 mm nirosta lochscheibe
25	6R359.1	82/8 mm rustfri hulskive	82/8 mm s.steel disc	82/8 mm nirosta lochscheibe
26	6R360.1	82/13 mm rustfri hulskive	82/13 mm s.steel disc	82/13 mm nirosta lochscheibe
27	6R352.1	løse PIMA rustfriknive for 6R352.0	s.steel knife f. 6R352.0, loose	nirosta messer PIMA f. 6R352.0, los



RENGØRING:

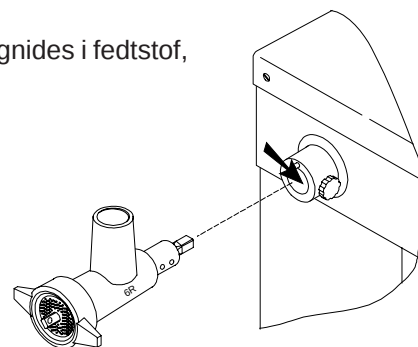
Efter brug adskilles kødhakkeren og rengøres. Afvaskning foretages bedst med en blød børste og rent vand. Sulfonerede sæber bør anvendes med forsigtighed, da de ødelægger lejernes smøremidler.

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

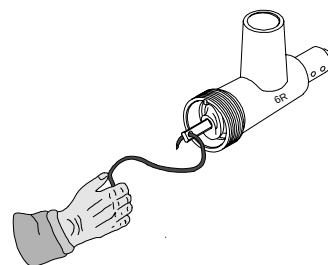
Når kødhakkeren efter afvaskning er tør, bør sneglens akselender samt knivsættet indgøres i fedtstof, så rustangreb undgås. Brug f.eks. paraffinolie eller amerikansk olie, aldrig salatolie.

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.



Har sneglen sat sig fast når kødhakkeren skal adskilles, kan den trækkes ud ved at sætte en krog eller lignende værktøj i hullet på sneglens aksel.



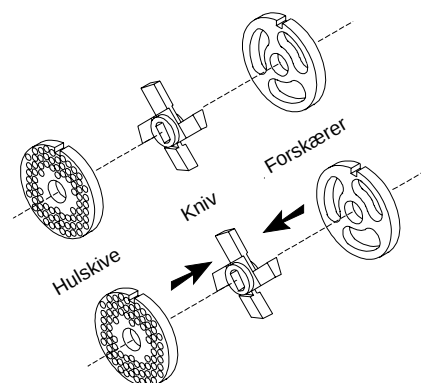
SKÆREVÆRKTØJ:

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

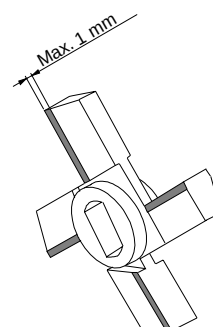
Undgå at vende hulskive og forskærer, lad den samme side vende mod kniven.

Når kniven er ny eller nysleben, bør hulskive og forskærer vendes, således at de nye skæreflader vender mod den nye kniv.

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



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