

A/S WODSCHOW & CO.

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

Phone: +45 43 44 22 88
Telefax: +45 43 43 12 80

BETJENINGSVEJLEDNING KØDHAKKER

OPERATING INSTRUCTIONS MEAT MINCER

BEDIENUNGSANLEITUNG FLEISCHWOLF



62 MM



www.bearvarimixer.com

092005

A/S WODSCHOW & CO.

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

Phone: +4543 44 22 88
Telefax: +4543 43 12 80

INDHOLDSFORTEGNELSE:

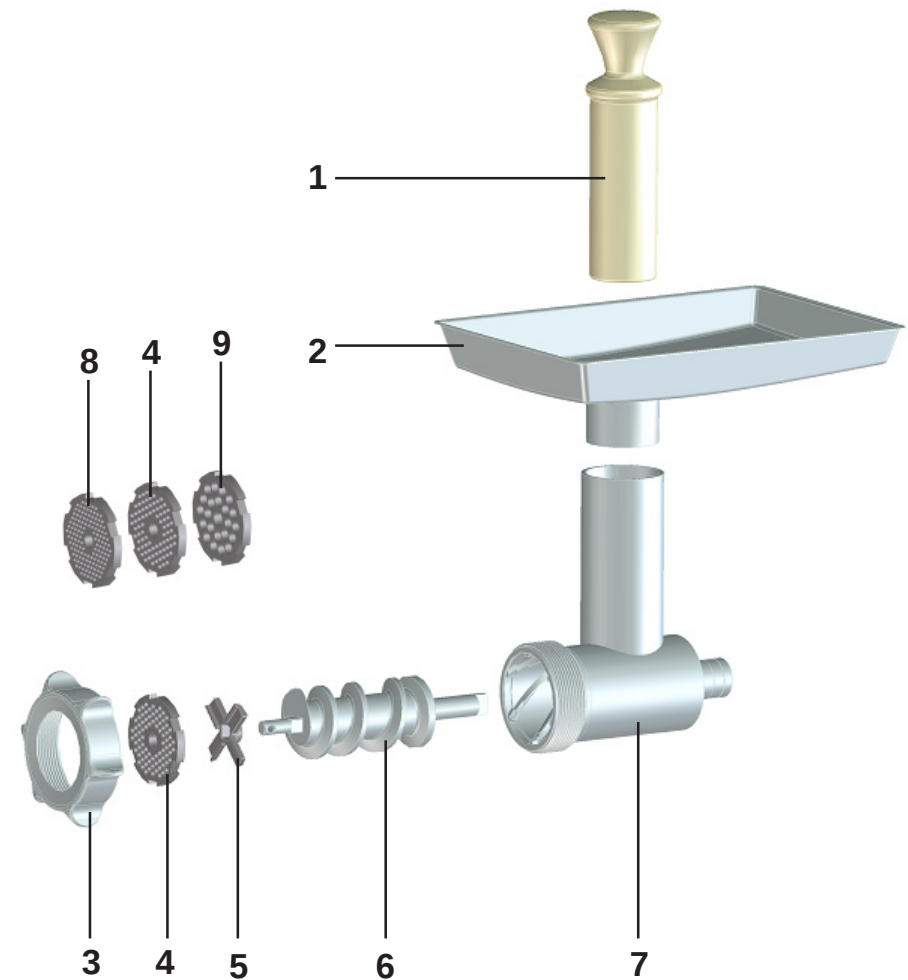
Overensstemmelseserklæring:	2
Samling af kødhakker:	3
Montering på mixeren:	3
Brug af kødhakkeren:	4
Anbefalet arbejdhastighed:	4
Rengøring:	4
Smøring og vedligehold:	4
Reservedelsliste:	9

CONTENTS:

Conformity Declaration:	2
Assembly of meat mincer:	5
Mounting on mixer:	5
Use of the meat mincer:	6
Recommended working speed:	6
Cleaning:	6
Lubrication and maintenance:	6
Spare part list:	9

INHALT:

Konformitätserklärung:	2
Zusammenbau des Fleischwolfes:	7
Montage auf der Rührmaschine:	7
Anwendung des Fleischwolfes:	8
Empfohlene Arbeitsgeschwindigkeit:	8
Reinigung:	8
Schmierung und Wartung:	8
Ersatzteilliste:	9



RESERVEDELSLISTE:

- | | | |
|----|-------------------------------|-----------------|
| 1. | Stopper | AR005-364-TD001 |
| 2. | Fødebakke | AR005-363-TD001 |
| 3. | Omløber | AR005-355-TD001 |
| 4. | Hulskive m. 4mm huller | AR005-357-TD002 |
| 5. | Kniv | AR005-358-TD002 |
| 6. | Snegl | AR005-356-TD001 |
| 7. | Hakkehus | AR005-359-TD002 |
| 8. | Hulskive med 3mm huller | AR005-357-TD001 |
| 9. | Hulskive med 8mm huller | AR005-357-TD003 |

SPARE PART LIST:

- | | | |
|----|---------------------------|-----------------|
| 1. | Plunger | AR005-364-TD001 |
| 2. | Meat Tray | AR005-363-TD001 |
| 3. | Ring | AR005-355-TD001 |
| 4. | Disc with 4mm holes | AR005-357-TD002 |
| 5. | Cutter | AR005-358-TD002 |
| 6. | Feed screw | AR005-356-TD001 |
| 7. | Housing | AR005-359-TD002 |
| 8. | Disc with 3mm holes | AR005-357-TD001 |
| 9. | Disc with 8mm holes | AR005-357-TD003 |

ERSATZTEILLISTE:

- | | | |
|----|-----------------------------------|-----------------|
| 1. | Stöpsel | AR005-364-TD001 |
| 2. | Fleischschale | AR005-363-TD001 |
| 3. | Überwurfmutter | AR005-355-TD001 |
| 4. | Lochscheibe mit 4mm Löchern | AR005-357-TD002 |
| 5. | Messer | AR005-358-TD002 |
| 6. | Schnecke | AR005-356-TD001 |
| 7. | Gehäuse | AR005-359-TD002 |
| 8. | Lochscheibe mit 3mm Löchern | AR005-357-TD001 |
| 9. | Lochscheibe mit 8mm Löchern | AR005-357-TD003 |

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING:

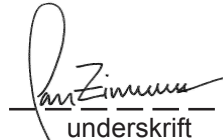
Kødhakker fremstillet af:

A/S Wodschow & Co
IndustriSvinget 6
DK-2605 Brøndby
Danmark

er fremstillet i overensstemmelse med:

- Europæisk standard prEN 12331, levnedsmiddelmaskiner - kødhakker - sikkerheds- og hygiejnekrav.

07/09-2005
dato


underskrift

Adm. Direktør
titel

CONFORMITY DECLARATION:

Meat mincer manufactured by:

A/S Wodschow & Co
IndustriSvinget 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

has been manufactured in accordance with:

- European standard prEN 12331, Food processing machinery - Mincing machines - Safety and hygiene requirements.

07/09-2005
date


signature

Managing Director
occupation

KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG:

Fleischwolf hergestellt von:

A/S Wodschow & Co
IndustriSvinget 6
DK-2605 Brøndby
Danemark

ist in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien hergestellt:

- Europäische Norm prEN 12331, Nahrungsmittelmaschinen - Wölfe - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.

07/09-2005
datum


Unterschrift

Geschäftsf. Direktor
Titel

SAMLING AF KØDHAKKER:

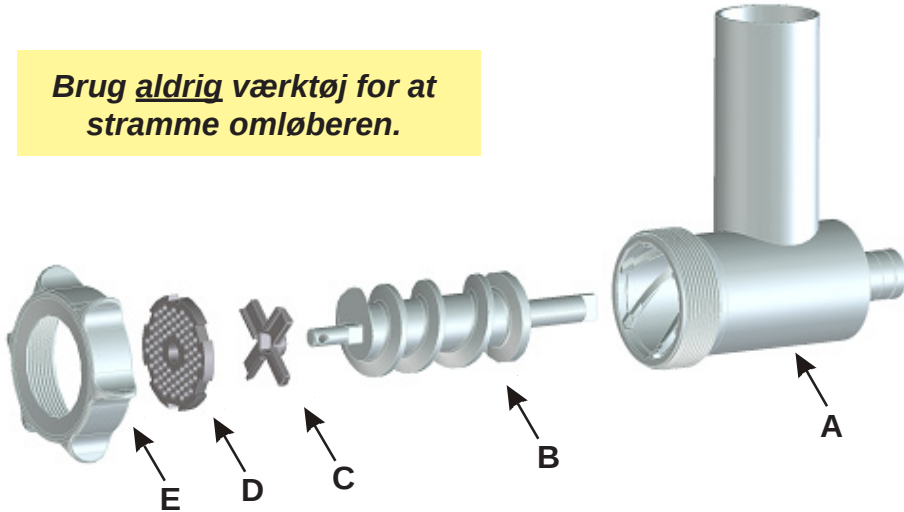
Sneglen (B) sættes i hakkehuset (A).

Kniv (C) og hulskive (D) sættes på sneglens aksel.

OBS: knivens skær skal vende ind mod hulskiven

Omløberen (E) monteres, og strammes til med hånden.

Brug aldrig værktøj for at stramme omløberen.

**MONTERING PÅ MIXEREN:**

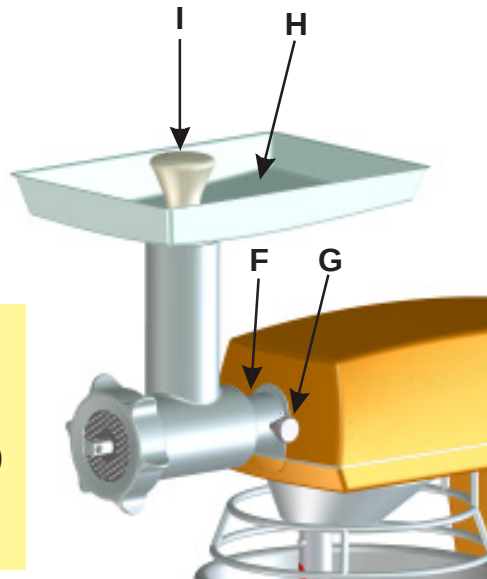
Monter kødhakkeren i mixerens hjælpepeleje (F).

Kødhakkeren trykkes helt på plads i hjælpepelejet, før finger-skruen (G) strammes.

Fødebakken (H) sættes i kødhakkeren og stopperen (I) lægges klar.

OBS:

Af sikkerhedsgrunde skal den medfølgende stopper (I) altid bruges, når der arbejdes med kødhakkeren!

**ANWENDUNG DES FLEISCHWOLVES:**

Der Fleischwolf ist sehr geeignet, alle Arten von Fleisch zu hacken sowie Püree von gekochtem Gemüse zu machen.

Lebensmittel, die im Fleischwolf bearbeitet werden sollen, müssen in Stücken von etwa 3 x 3 cm geschnitten sein.

Bei Betriebsstopp den Netzstecker der Maschine bevor Inspektion des Fleischwolfes ziehen.

EMPFOHLENE ARBEITSGESCHWINDIGKEIT:

Es wird empfohlen, die Rührmaschine in etwa 30% der Höchstgeschwindigkeit laufen zu lassen, wenn der Fleischwolf in Gebrauch ist.

Siehe auch Bedienungsanleitung der Maschine, den Abschnitt: Anschluss von Zubehör.

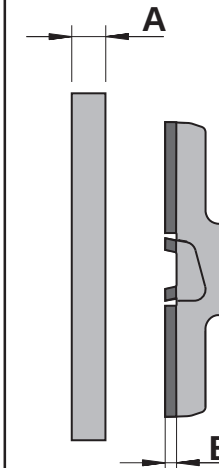
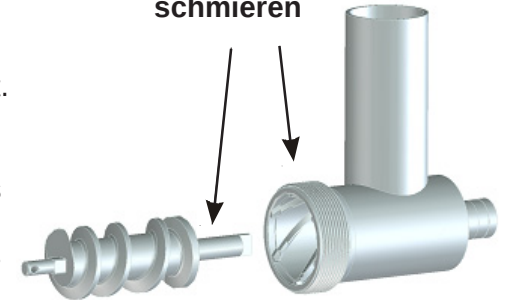
REINIGUNG:

Nach Gebrauch den Fleischwolf zerlegen und reinigen.
Alle Teile sind spülmaschinenfest.

SCHMIERUNG UND WARTUNG:

Die Welle der Schnecke sowie das Gewinde des Gehäuses sollen regelmässig mit z.B. Paraffinöl - nicht Salatöl - geschmiert werden.

Mit Paraffinöl schmieren



Messer und Lochscheibe werden in Gebrauch abgenutzt. Falls verschiedene Lochscheiben angewendet werden, ist es empfohlen, auch mehr Messer zu haben, und dann Messer und Lochscheibe satzweise anzuwenden. Der Verschleiss auf Messer und Lochscheibe darf nicht mehr als 2 mm insgesamt sein.

- A.** Die Lochscheibe soll mindestens 5 mm dick sein.
- B.** Die Schneide des Messers soll mindestens 1 mm hoch sein.

Falls die Masse A und B nicht eingehalten werden, kann die Maschine beschädigt werden, da die Friktion im Fleischwolf erhöht wird, wenn das Messer abgenutzt ist.

ZUSAMMENBAU DES FLEISCHWOLFES:

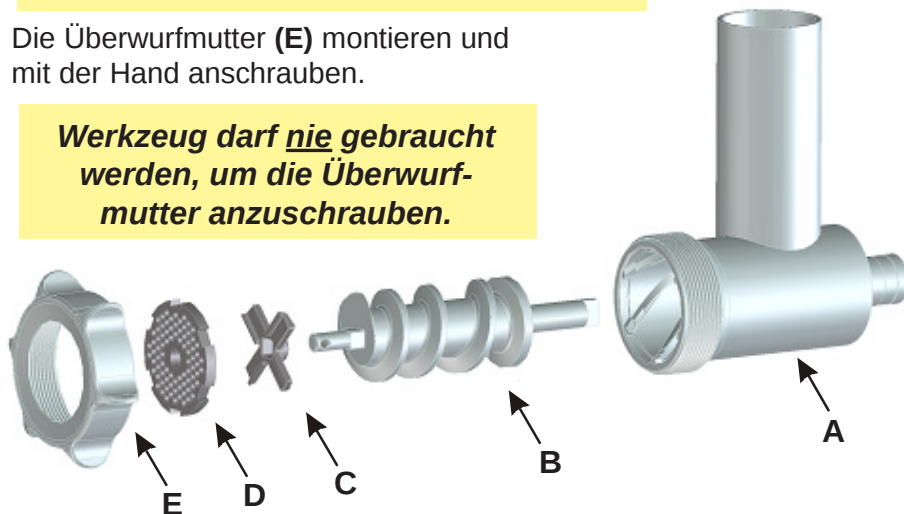
Die Schnecke (B) ins Gehäuse (A) setzen.

Messer (C) und Lochscheibe (D) auf die Welle der Schnecke setzen.

NB: Die Schneide des Messers muss gegen die Lochscheibe liegen.

Die Überwurfmutter (E) montieren und mit der Hand anschrauben.

Werkzeug darf nie gebraucht werden, um die Überwurfmutter anzuschrauben.

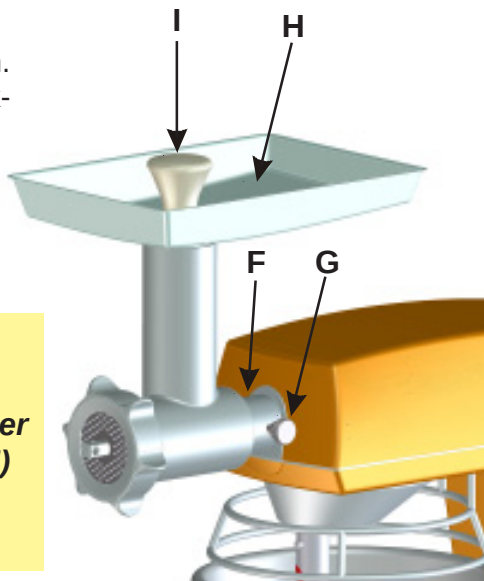


MONTAGE AUF DER RÜHRMASCHINE:

Den Fleischwolf in den Aufsteckflansch (F) der Maschine montieren. Der Fleischwolf soll in den Aufsteckflansch eingedrückt werden, bevor die Fingerschraube (G) angeschraubt wird. Die Fleischschale (H) auf den Fleischwolf setzen, und den Stöpsel (I) bereit legen.

NB:

Aus Sicherheitsgründen immer den mitgelieferten Stöpsel (I) anwenden, wenn mit dem Fleischwolf gearbeitet wird.



BRUG AF KØDHAKKEREN:

Kødhakkeren er velegnet til hakning af al slags kød og purering af kogte grøntsager.

Fødevarer, der skal bearbejdes i kødhakkeren, skal være skåret i passende stykker på ca. 3 x 3 cm.

Ved driftsstop skal mixerens netstik trækkes ud, inden kødhakkeren inspiceres.

ANBEFALET ARBEJDSHASTIGHED:

Det anbefales at lade mixeren køre med ca. 30% af maksimal hastighed, når kødhakkeren bruges.

Se endvidere afsnit om tilbehørstilslutning i mixerens betjeningsvejledning.

RENGØRING:

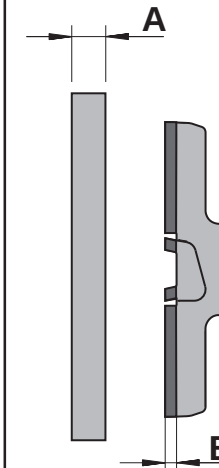
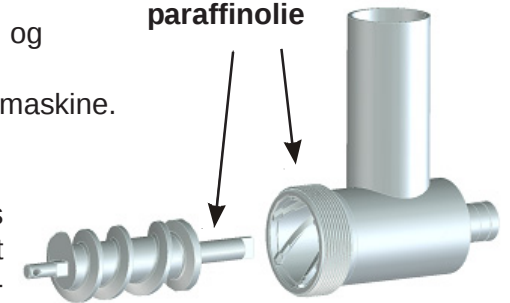
Efter brug adskilles kødhakkeren og rengøres.

Alle dele kan rengøres i opvaskemaskine.

SMØRING OG VEDLIGEHOLD:

Med mellemrum smøres sneglens aksel og gevindet på hakkehuset med f.eks paraffinolie - ikke madolie.

Smøres med paraffinolie



Kniv og hulskive slides ved brug. Bruges forskellige hulskiver anbefales det også at have flere knive og så bruge kniv og hulskive sætvis.

Sliddet på kniv og hulskive må ikke være mere end 2 mm tilsammen.

A. Hulskiven skal være mindst 5 mm tyk.

B. Knivens skær skal være mindst 1 mm højt.

Overholdes målene A og B ikke, kan det forårsage skade på mixeren, da friktionen i kødhakkeren øges, når kniven er slidt.

ASSEMBLY OF MEAT MINCER:

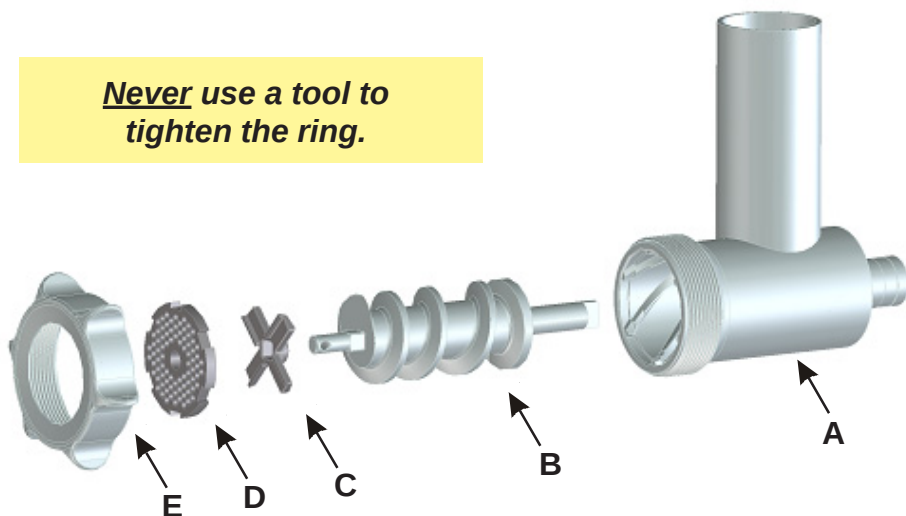
Place the feed screw (B) in the housing (A).

Place the knife (C) and the disc (D) on the shaft of the feed screw.

NB: The cutting edge to be facing the disc.

Mount the ring (E) and tighten it by hand.

Never use a tool to tighten the ring.

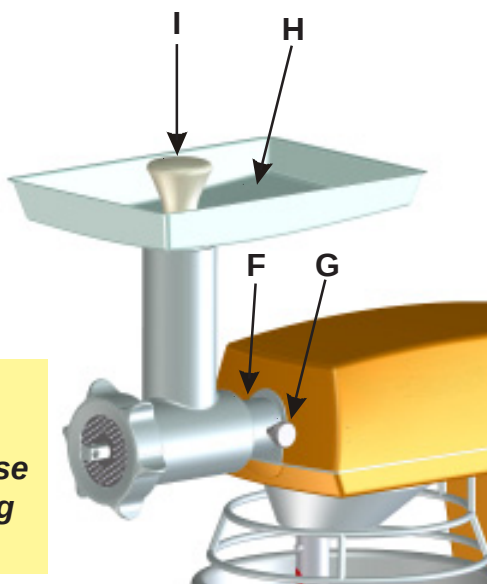


MOUNTING ON MIXER:

Mount the meat mincer in the attachment engagement hub (F) of the mixer.

The meat mincer shall be pressed entirely into the attachment engagement hub before tightening the thumb screw (G).

Place the meat tray (H) in the meat mincer, and ready the plunger (I).



NB:

For safety reasons always use the plunger (I) when working with the meat mincer.

USE OF THE MEAT MINCER:

The meat mincer is suitable for mincing of all kinds of meat as well as mashing of boiled vegetables.

Food to be prepared in the meat mincer must be cut into pieces of approx. 3 x 3 cm.

During stanstill conditions, take out the mains supply plug of the mixer before inspection of the meat mincer.

RECOMMENDED WORKING SPEED:

It is recommended to let the mixer run at approx. 30% of its maximum speed when using the meat mincer.

See also Operation Instructions for the mixer, the paragraph regarding connection of accessories.

CLEANING:

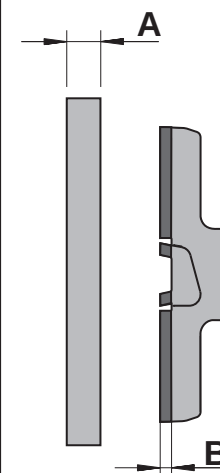
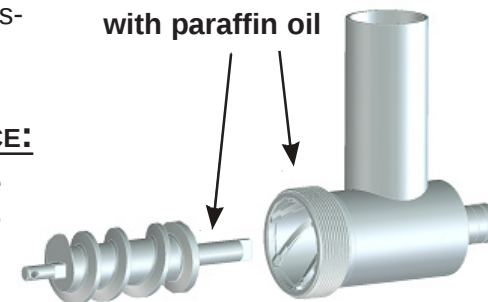
After use the meat mincer is disassembled and cleaned.

All parts are dishwasher proof.

LUBRICATION AND MAINTENANCE:

At regular intervals the shaft of the feed screw and the thread of the housing shall be lubricated with e.g. paraffin oil - not cooking oil.

To be lubricated with paraffin oil



Knife and disc will be worn after some time. If various discs are used, it is recommended also to have several knives, and then use knives and discs in sets. Wear on the knife and the disc must not be more than 2 mm in total.

- A.** The thickness of the disc must be 5 mm as a minimum.
- B.** The height of cutting edge of the knife must be 1 mm as a minimum.

If measures A and B are not kept, it will cause damage to the mixer, as the friction of the meat mincer is increased when the knife is worn.