

Betjeningsvejledning
Operating Instruction
Bedienungsanleitung
Инструкция пользования

—
62 mm



Kødhakker
Meat Mincer
Fleischwolf
Мясорубка

Varimixer

DK

EN

DE

RU

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

P: +45 4344 2288
E: info@varimixer.com
www.varimixer.com

042018

INDHOLDSFORTEGNELSE:

Overensstemmelseserklæring:	2
Samling af kødhakker:	3
Montering på mixeren:	3
Brug af kødhakkeren:	4
Anbefalet arbejdshastighed:	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

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ:

Декларация соответствия:.....	2
Сборка мясорубки:	3
Установка миксера:	3
Пользование мясорубкой:	4
Рекомендуемая скорость при работе:	4
Чистка:	4
Смазка и техническое обслуживание:.....	4
Список комплектующих частей:	9

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING:

Kødhakker fremstillet af:

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Danmark

er fremstillet i overensstemmelse med:

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

12/03-2018

dato



underskrift

Teknisk chef

titel

CONFORMITY DECLARATION:

Meat mincer manufactured by:

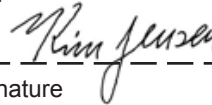
Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

has been manufactured in accordance with:

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

12/03-2018

date



signature

Technical manager

occupation

KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG:

Fleischwolf hergestellt von:

Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Danemark

ist in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien hergestellt:

- Europäische Norm EN 12331, Nahrungsmittelmashinen - Wölfe - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.

12/03-2018

datum



Unterschrift

Technischer Leiter

Titel

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ:

Мясорубка произведена

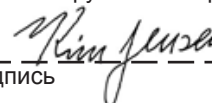
Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Danmark

Произведено в соответствии с:

- Европейский стандарт prEN 12331, технология производства машинного оборудования для пищевых продуктов – мясорубки – инструкции по безопасности и гигиене.

12/03-2018

дата



подпись

Административный директор
должность

SAMLING AF KØDHAKKER:

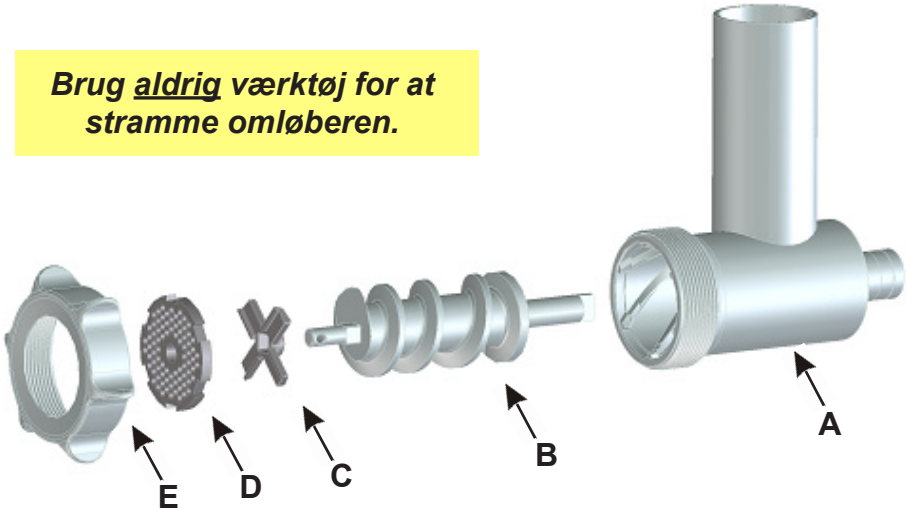
Sneglen (B) sættes i hakkehuset (A).

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:

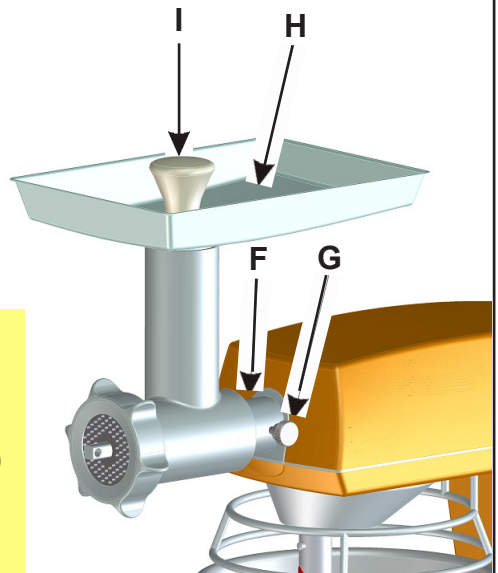
Monter kødhakkeren i mixerens hjælpepeleje (F).

Kødhakkeren trykkes helt på plads i hjælpepelejet, før fingerskruen (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!



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 ARBEJDHASTIGHED:

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

Se endvidere afsnit om tilbehørstilslutning i mixerens betjeningsvejledning.

RENGØRING:

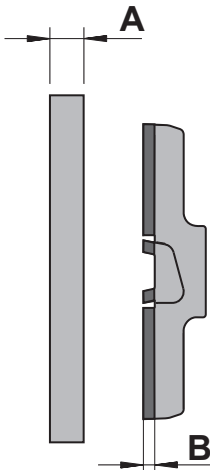
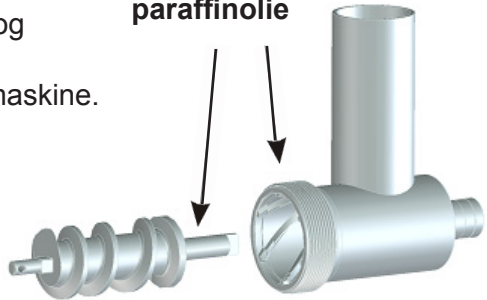
Efter brug adskilles kødhakkeren og rengøres.

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.

RESERVEDELSLISTE:

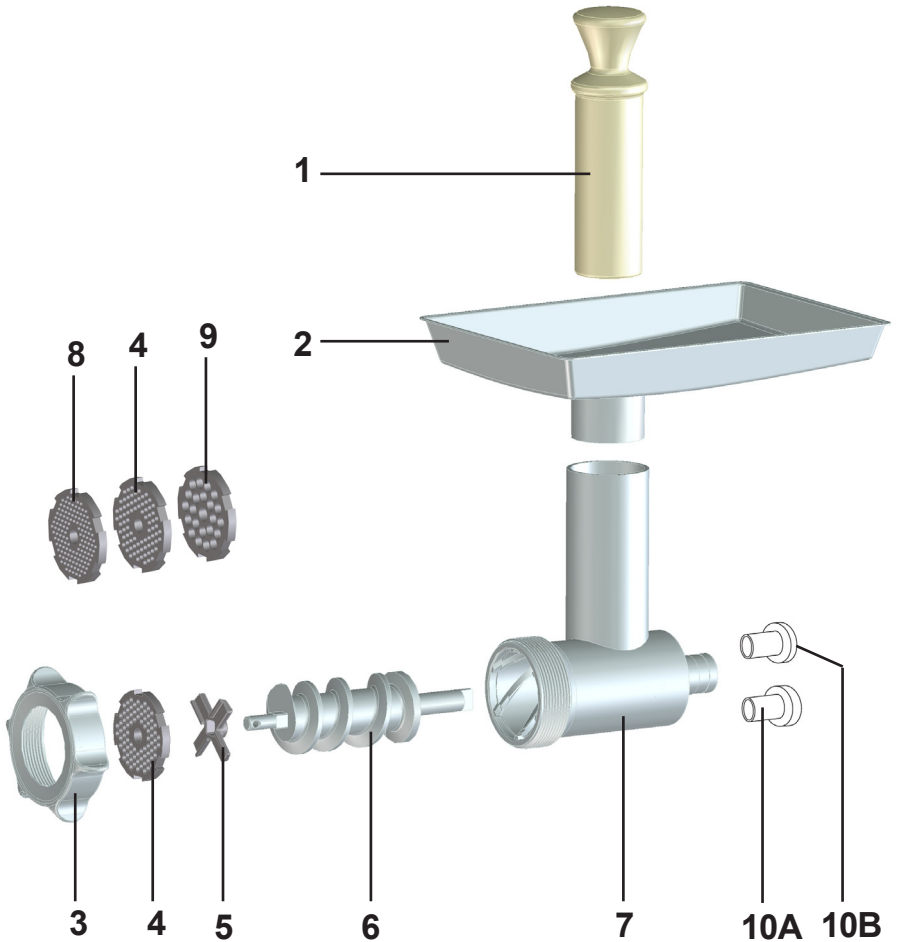
1.	Stopper.....	AR005-364-TD001
2.	Fødebakke	AR005-363-TD001
3.	Omløber	AR005-355-TD001
4.	Hulskive m. 4mm huller.....	AR005-357-TD002
5.	Kniv	AR005-358-TD002
6.	Snegl	AR005-356-TD001
7.	Hakkehus	AR005-360-TD002
8.	Hulskive med 3mm huller.....	AR005-357-TD001
9.	Hulskive med 8mm huller.....	AR005-357-TD003
10A.	Lejebøsning - standard tilspænding.....	AR005-362-TD001
10B.	Lejebøsning - manuel tilspænding	3VC-390C

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	AR005-360-TD002
8.	Disc with 3mm holes	AR005-357-TD001
9.	Disc with 8mm holes	AR005-357-TD003
10A.	Bearing bush - standard tightening	AR005-362-TD001
10B.	Bearing bush - manual tightening	3VC-390C

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.....	AR005-360-TD002
8.	Lochscheibe mit 3mm Löchern	AR005-357-TD001
9.	Lochscheibe mit 8mm Löchern	AR005-357-TD003
10A.	Lagerbuchse - standard Anziehen	AR005-362-TD001
10B.	Lagerbuchse - manuel Anziehen.....	3VC-390C



СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ ЧАСТЕЙ:

1.	Толкатель	AR005-364-TD001
2.	Лоток для мяса	AR005-363-TD001
3.	Кольцо	AR005-355-TD001
4.	Диск с отверстиями 4мм	AR005-357-TD002
5.	Лезвие	AR005-358-TD002
6.	Винт подачи	AR005-356-TD001
7.	Корпус	AR005-360-TD002
8.	Диск с отверстиями 3 мм	AR005-357-TD001
9.	Диск с отверстиями 8 мм	AR005-357-TD003
10А.	Подшипниковая втулка - стандартное затягивание...	AR005-362-TD001
10В.	Втулка подшипника - ручное затягивание	3VC-390C