Betjeningsvejledning
Operating Instruction
Bedienungsanleitung
Инструкция пользования

62 mm

AR005-360-TS003

Kødhakker
Meat Mincer
Fleischwolf
Мясорубка



Varimixer

DK EN DE RU

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

DRN: 25062-224001
Original user manual
2022 11 25

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: 11

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:.... 11

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:.... 11

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ:

Декларация соответствия:....2
Сборка мясорубки:....9
Установка миксера:....9
Пользование мясорубкой:....10
Рекомендуемая скорость при работе:....10
Чистка: 10
Смазка и техническое обслуживание:....10
Список комплектующих частей:.... 11

Overensstemmelseserklæring:

Kødhakker fremstillet af:

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Danmark

er fremstillet i overensstemmelse med:

- Europæisk standard EN 12331:2015, levnedsmiddelmaskiner - kødhakker - sikkerheds- og hygiejnekrav.

25/11-2021 Kim Jensen Teknisk chef

dato underskrift titel

Conformity declaration:

Meat mincer manufactured by:

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Denmark

has been manufactured in accordance with:

- European standard EN 12331:2015, Food processing machinery - Mincing machines - Safety and hygiene requirements.

25/11-2021 Kim Jensen Technical manager

date signature occupation

Konformitätserklärung:

Fleischwolf hergestellt von:

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Danëmark

ist in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien hergestelt:

- Europäische Norm EN 12331:2015, Nahrungsmittelmaschinen - Wölfe - Sicherheits- und Hygieneanforderungen.

25/11-2021 Kim Jensen Technischer Leiter

datum Unterschrift Titel

Декларация соответствия:

Мясорубка произведена

Varimixer A/S
Elementfabrikken 9
DK-2605 Brøndby
Danmark

Произведено в соответствии с:

- Европейский стандарт prEN 12331:2015, технология производства машинного оборудования для пищевых продуктов – мясорубки – инструкции по безопасности и гигиене.

25/11-2021 Kim Jensen Административный директор

дата подпись должность

SAMLING AF KØDHAKKER:

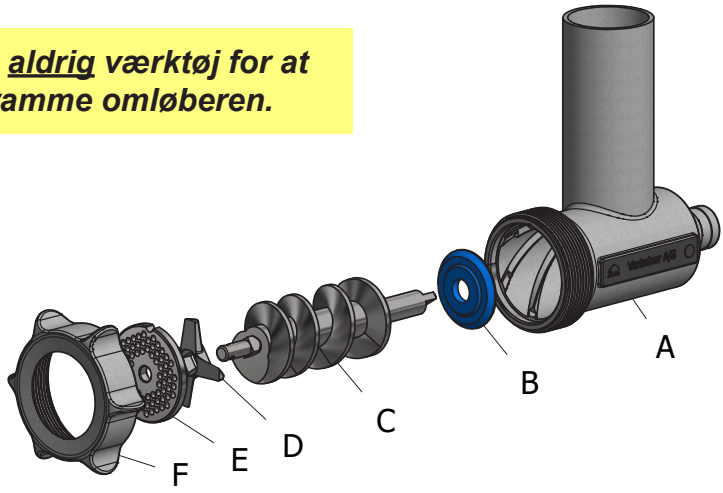
Sneglen **(C)** sættes i hakkehuset **(A).**

Kniv **(D)** og hulskive **(E)** sættes på sneglens aksel.

OBS: knivens skær skal vende ind mod hulskiven

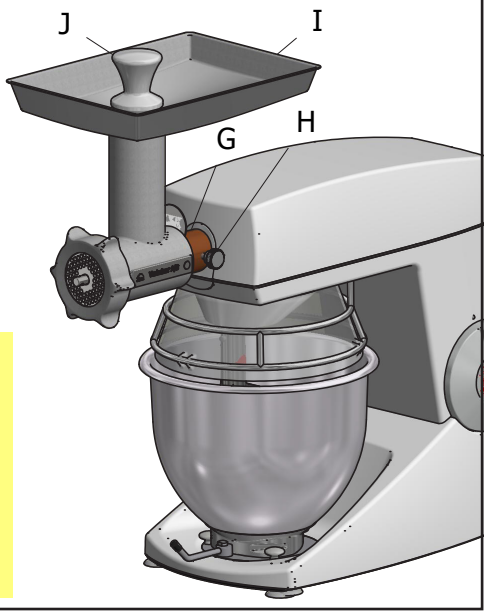
Omløberen **(F)** monteres, og strammes til med hånden.

Brug aldrig værktøj for at stramme omløberen.



MONTERING PÅ MIXEREN:

Monter kødhakkeren i mixerens hjælpeleje **(G)**.
Kødhakkeren trykkes helt på plads i hjælpelejet, før fingerskruen **(H)** strammes.
Fødebakken **(I)** sættes i kødhakkeren og stopperen **(J)** lægges klar.



OBS:

Af sikkerhedsgrunde skal den medfølgende stopper (J) 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 arbejdshastighed:

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

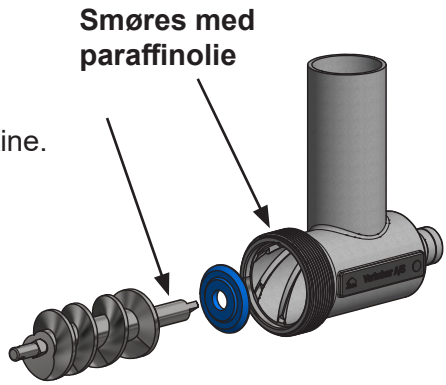
Se endvidere afsnit om tilbehørstilslutning i mixerens betjeningsvejledning.

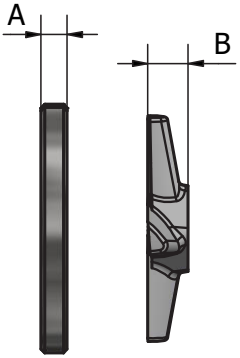
Rengøring:

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.





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 9,5 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:

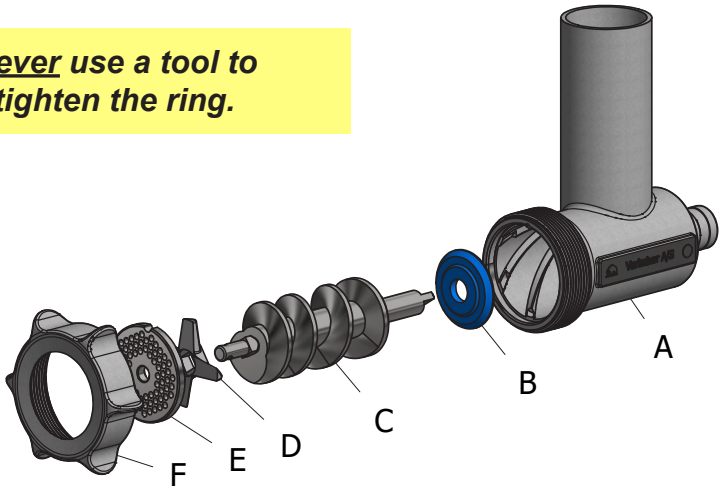
Place the feed screw **(C)** in the housing **(A)**.

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

NB: The cutting edge to be facing the disc.

Mount the ring **(F)** and tighten it by hand.

Never use a tool to tighten the ring.

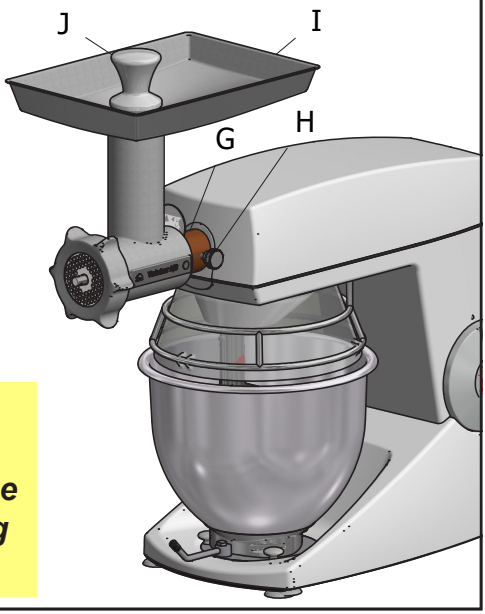


MOUNTING ON MIXER:

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

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

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



NB:

For safety reasons always use the plunger (J) 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 standstill conditions, take out the mains supply plug of the mixer before inspection of the meat mincer.

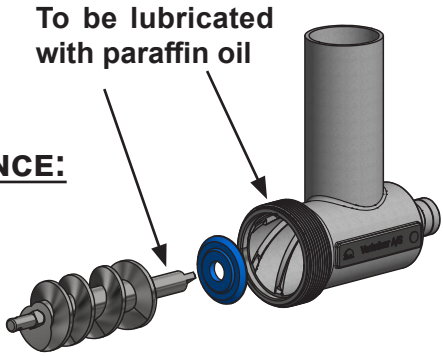
RECOMMENDED WORKING SPEED:

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.

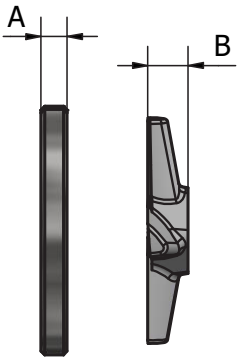
CLEANING:

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.



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 9,5 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.

ZUSAMMENBAU DES FLEISCHWOLFES:

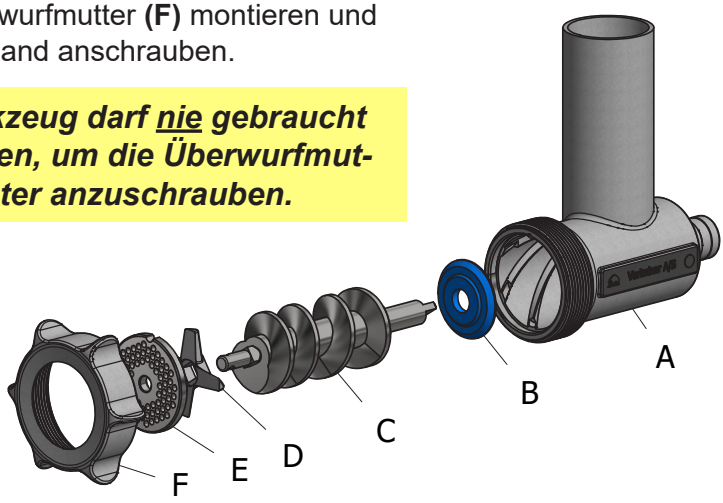
Die Schnecke **(C)** ins Gehäuse **(A)** setzen.

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

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

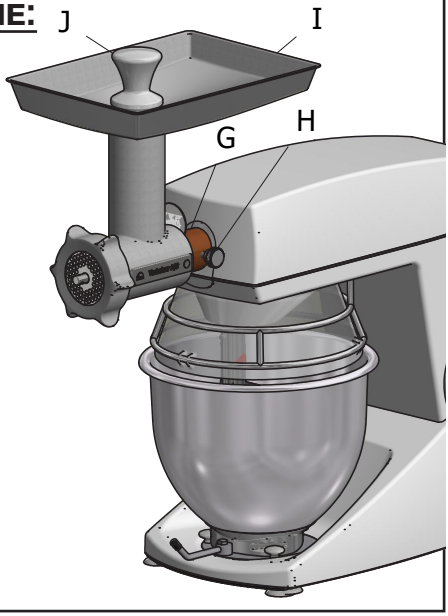
Die Überwurfmutter **(F)** montieren und mit der Hand anschrauben.

Werkzeug darf nie gebraucht werden, um die Überwurfmutter anzuschrauben.



MONTAGEAUFDERRÜHRMASCHINE:

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



NB:

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

Anwendung des Fleischwolfes:

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.

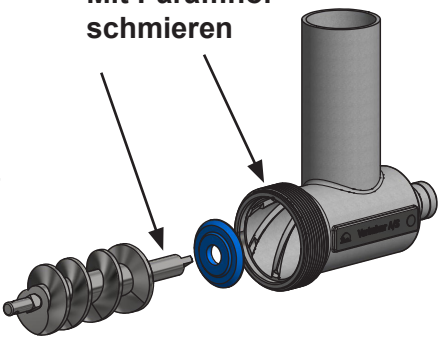
Reinigung:

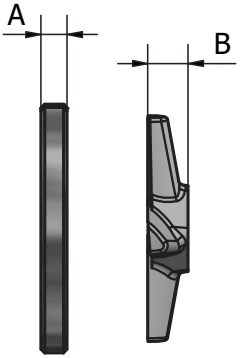
Nach Gebrauch den Fleischwolf zerlegen und reinigen.
Alle Teile sind spülmaschinenfest.

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 9,5 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.

Сборка мясорубки:

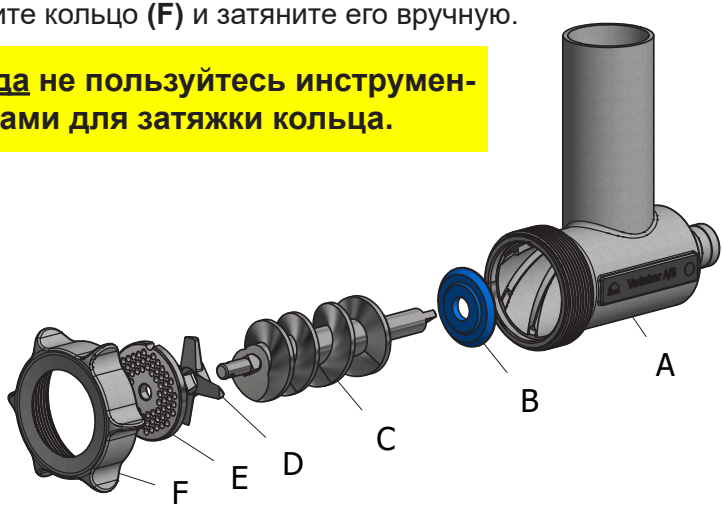
Поместите винт подачи **(C)** в корпус **(A)**.

Поместите нож **(D)** и диск **(E)** на вал винта подачи.

NB: режущая поверхность должна быть обращена к диску.

Установите кольцо **(F)** и затяните его вручную.

Никогда не пользуйтесь инструментами для затяжки кольца.



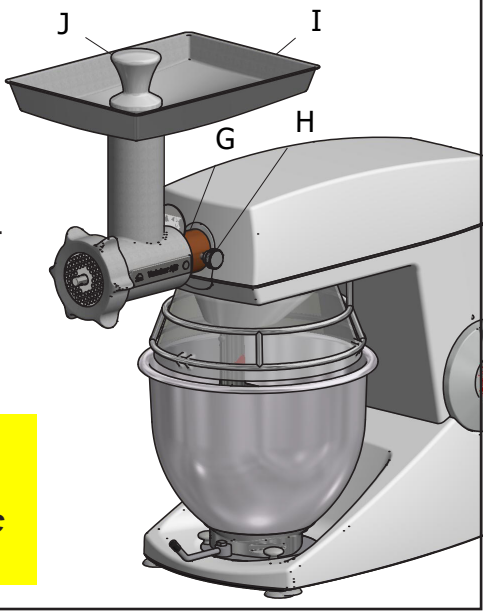
Установка миксера:

Установите мясорубку в захватывающую втулку **(G)** приводного механизма миксера.

Перед тем, как затянуть винт с насечённой головкой **(H)**, мясорубку нужно полностью вжать в захватывающую втулку приводного механизма.

Установите лоток для мяса **(I)** на мясорубку и приготовьте толкатель **(J)**

NB: в целях безопасности всегда пользуйтесь толкателем при работе с мясорубкой.



Пользование мясорубкой:

Мясорубка применяется для измельчения любых сортов мяса, а также вареных овощей.

Для использования в мясорубке продукты должны быть порезаны на кусочки примерно 3x3 см.

В случае остановки отключите сетовой штепсель миксера перед проверкой мясорубки.

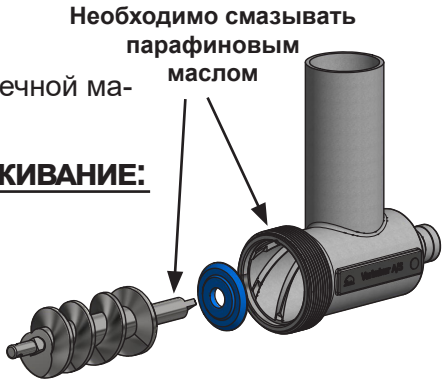
Рекомендуемая скорость при работе:

Рекомендуется работа мясорубки - примерно 30% от максимальной скорости миксера.

Обращайтесь к инструкции по пользованию миксером – см. параграф по сборке принадлежностей.

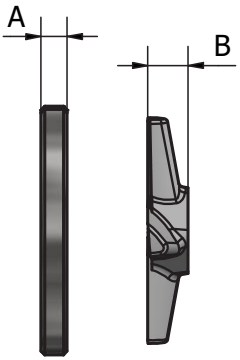
Чистка:

После использования мясорубку необходимо разобрать и почистить. Все детали можно мыть в посудомоечной машине.



Смазка и техническое обслуживание:

Через определённое время вал винта подачи и резьба корпуса должы смазываться, например, парафиновым маслом, нельзя использовать кулинарное масло.



Нож и диск могут изнашиваться по мере пользования. Если вы используете разные диски, то мы рекомендуем также использовать и несколько ножей, а затем пользоваться ими в комплекте.

Износ ножа и диска в сумме не может превышать 2 мм.

A. Толщина диска дожна быть как минимум 5 мм.

B. Высота режущей кромки ножа должна быть как минимум 9,5 мм.

Если размеры A и B не сохраняются, это может привести к поломке миксера, так как сила трения в мясорубке увеличивается, когда нож изношен.