

Betjeningsvejledning
Operating Instruction
Bedienungsanleitung
Instrucciones de uso
Brukanvisning

70 mm



Kødhakker
Meat Mincer
Fleischwolf
Picadora de carne
Köttkvarn



Varimixer

DK

EN

DE

ES

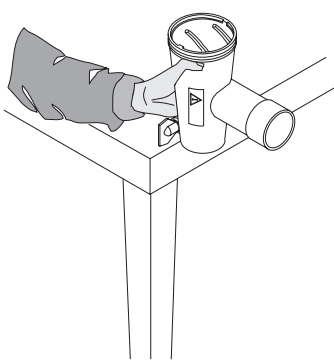
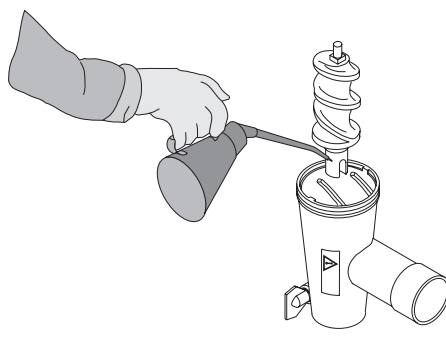
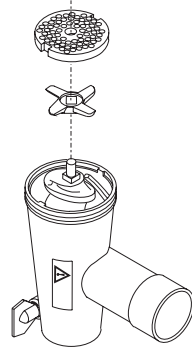
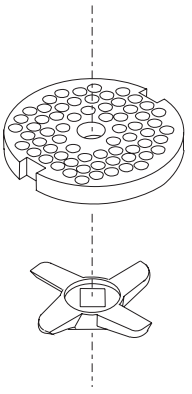
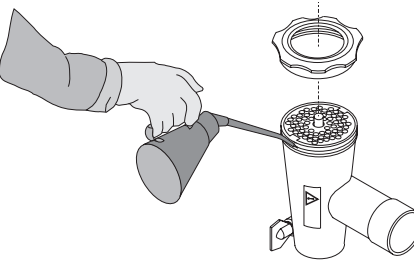
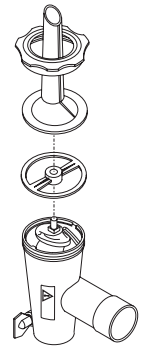
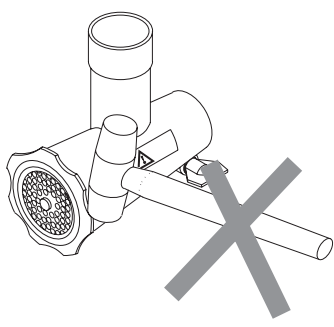
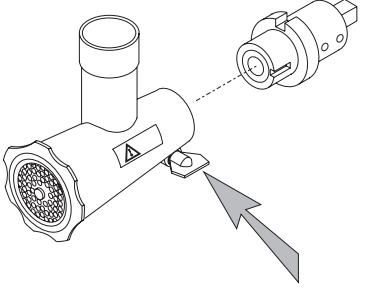
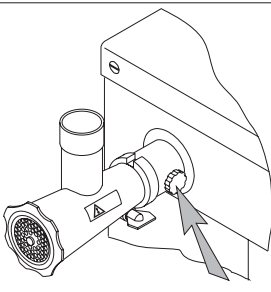
SV

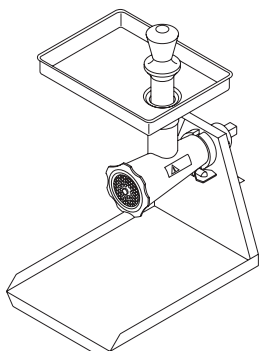
Varimixer A/S
Kirkebjerg Søpark 6
DK-2605 Brøndby
Denmark

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

042018

DK	Betjeningsvejledning Rengøring Skæreværktøj
EN	Operating Instruction Cleaning Cutting tool set
DE	Bedienungsanleitung Reinigung Schneidwerkzeuge
ES	Instrucciones de uso Limpieza Herramientas de corte
SV	Bruksanvisning Rengöring Skärverktyg
DK - EN - DE	Tilbehør til kødhakker Accessories for meat mincer Zubehör für Fleischwolf Accesorios para picadora de carne Tillbehör för köttkvarn

<p>1</p>  <p>Placer hakkehuset på en bordkant med åbningen opad, når kødhakkeren skal samles.</p>	<p>2</p>  <p>Sneglens aksel bør smøres med fedtstof, før sneglen sættes i hakkehuset. Brug f.eks. paraffinolie eller amerikansk olie, aldrig salatolie.</p>	<p>3</p>  <p>Kniv og hulskive sættes på sneglens aksel i nævnte rækkefølge.</p>
<p>4</p>  <p>Kniv og hulskive er monteret korrekt, når knivens skær vender mod hulskiven.</p>	<p>5</p>  <p>Gevindet på hakkehuset bør smøres med fedtstof, før omløberen monteres. Brug f.eks. paraffinolie eller amerikansk olie, aldrig salatolie.</p>	<p>6</p>  <p>Benyttes et pølsehorn, skal afstandsringen, der følger med pølsehornet, sættes på sneglens aksel før pølsehorn og omløber.</p>
<p>7</p>  <p>Omløberen skal kun skrues let til med hånden. Brug aldrig værktøj for at stramme omløberen, og slå den aldrig fast.</p>	<p>8</p>  <p>Monter mellemelejet på kødhakkeren. Mellemelejet skal trykkes helt på plads i kødhakkeren, før fingerskruen strammes. Mellemelejet benyttes ikke til 10L røremaskinen.</p>	<p>9</p>  <p>Monter kødhakkeren med mellemelejet i røremaskinens hjælpeleje. Kødhakkeren skal trykkes helt på plads i hjælpelejet, før fingerskruen strammes. Mellemelejet benyttes ikke til 10L røremaskinen.</p>



- Benyt af sikkerhedsgrunde **altid** den medfølgende stopper, når der arbejdes med kødhakkeren.
- Der må kun benyttes skiver, som er mindst 5 mm tykke og hvor hullerne er maksimalt 8 mm.
- Modtagerbakken (ekstra udstyr) skal sættes på mellemelejet, før kødhakkeren monteres på røremaskinen. Modtagerbakken kan **ikke** benyttes til 10L røremaskinen.
- Når kødhakkeren benyttes, bør røremaskinen 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.

RENGØRING:

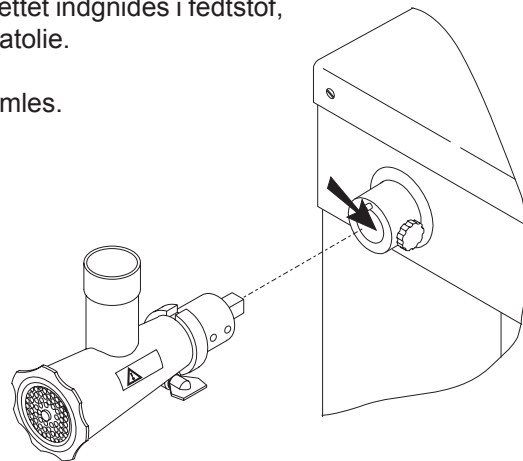
Efter brug adskilles kødhakkeren og rengøres. Afvaskning foretages bedst med en blød børste og rent vand. Sulfonerede sæber bør anvendes med forsigtighed, da de ødelægger lejerne smøremidler.

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.

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



SKÆREVÆRKTØJ:

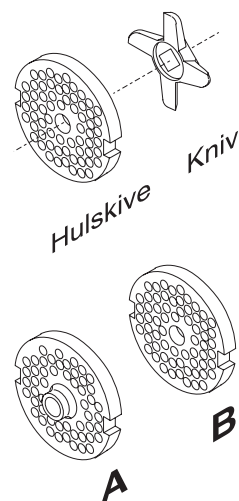
Det anbefales at benytte skæreværktøjet sætvis. Har De flere end én hulskive, bør De anskaffe kniv og forskærer til hver hulskive.

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

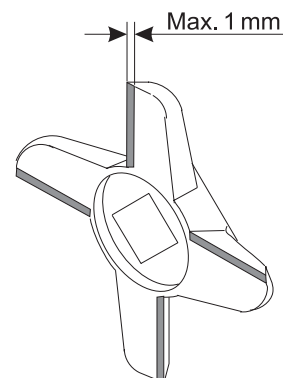
Anvendes vendbare hulskiver **(B)**, bør man undgå at vende hulskiven, men lade den samme side vende mod kniven. Når kniven er ny eller nysleben, bør hulskiven vendes, således at den nye skæreflade vender mod den nye kniv.

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.



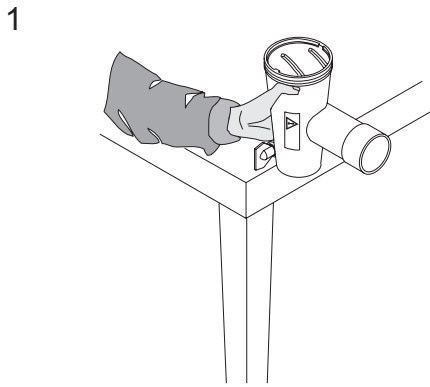
Kniven skal udskiftes eller slibes, når slidfladerne på siden af kniven overstiger **1mm**. Undlades dette, kan det forårsage skade på røremaskinen, da friktionen i kødhakkeren øges, når kniven er slidt.



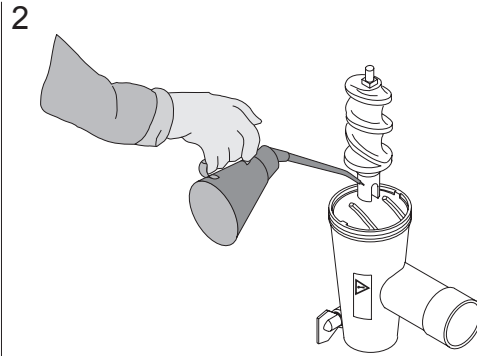
OPERATING INSTRUCTIONS

MEAT MINCER 70 mm

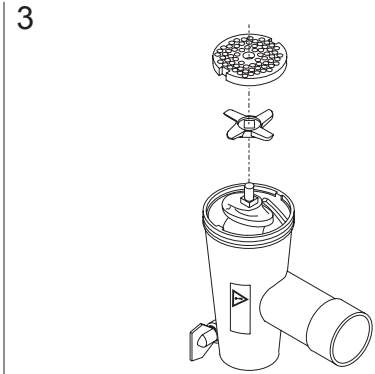
EN



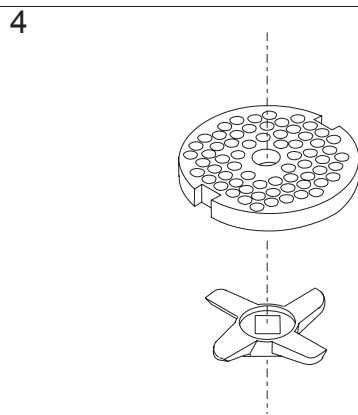
Place the housing on the edge of a table, the opening upwards, when the meat mincer is to be assembled.



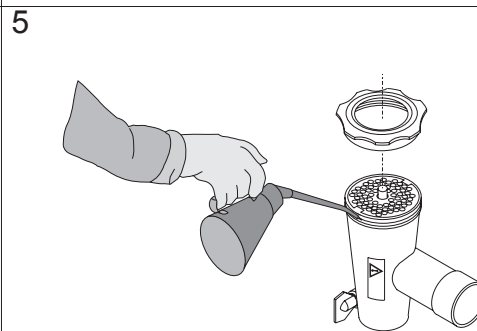
The shaft of the feed screw should be lubricated with grease before the feed screw is inserted into the housing. Use e.g. paraffin oil or castor oil, never salad oil.



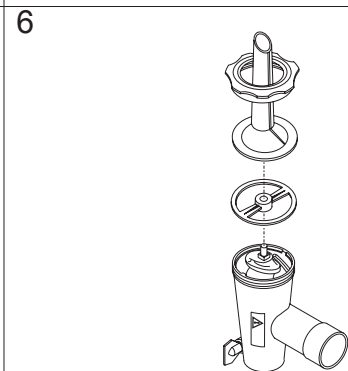
Knife and disc are placed on the shaft of the feed screw in the mentioned order.



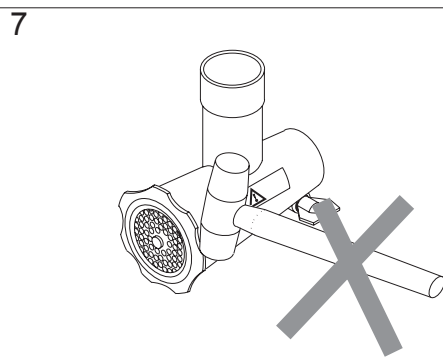
Knife and disc are correctly mounted when the cutting edge is facing the disc.



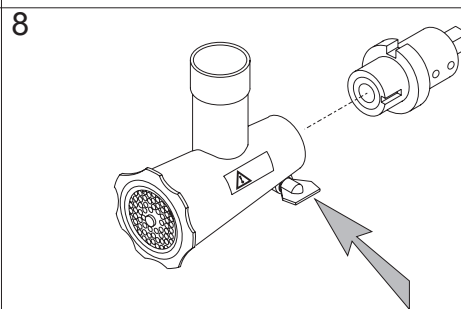
The thread of the housing shall be lubricated with grease before mounting of the ring. Use e.g. paraffin oil or castor oil, never salad oil.



If a sausage tube is used, the distance ring of the sausage tube must be mounted on the shaft of the feed screw before the sausage tube and ring are mounted.

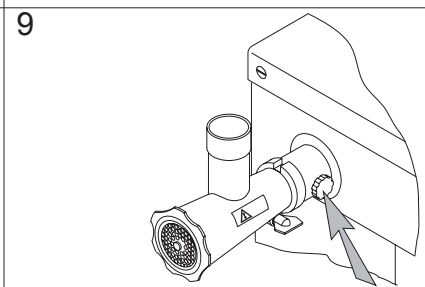


The ring should only be screwed slightly on by hand. **Never use a tool to tighten the ring, and never use a hammer.**



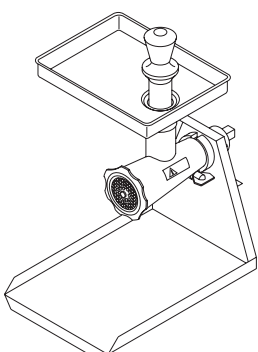
Mount the intermediate bearing on the meat mincer. The intermediate bearing must be pressed entirely into the meat mincer before tightening the thumb screw.

The intermediate bearing is **not** to be used for 10L mixer.



Mount the meat mincer with the intermediate bearing in the attachment engagement hub of the mixer. The meat mincer shall be pressed entirely into the attachment engagement hub before tightening the thumb screw.

The intermediate bearing is **not** to be used for 10L mixer



- For safety reasons **always** use the plunger when working with the meat mincer.
- Discs must be at least 5 mm thick and the holes must not exceed 8 mm.
- The receiving tray (extra equipment) must be placed on the intermediate bearing before the meat mincer is mounted on the mixer. The receiving tray **cannot** be used for the 10L mixer.
- When the meat mincer is in use, the mixer should run at lowest speed.
- Bones and frozen meat **must not** be put into the meat mincer.
- The meat mincer **must not** be used for making breadcrumbs or the like.
- Regarding cleaning and maintenance, see back page.

CLEANING:

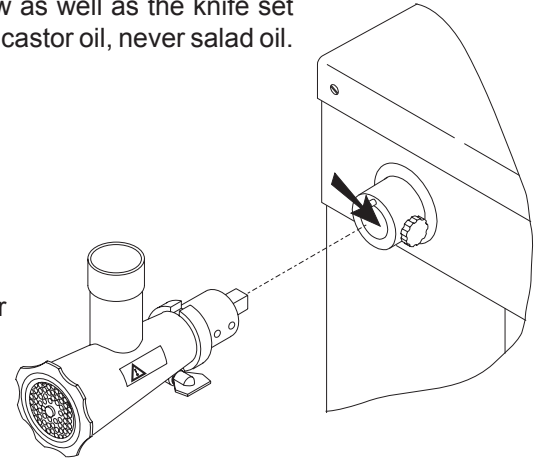
After use the meat mincer is disassembled and cleaned. Washing should be done with a soft brush and pure water. Synthetic detergents should be used with care, as they destroy the lubricants of the bearings.

Do not use dishwasher for cleaning of the meat mincer, as the detergent can attack the aluminum parts of the meat mincer and destroy the lubricants of the bearings.

When the meat mincer is dry after washing, the shaft ends of the feed screw as well as the knife set should be rubbed with grease to avoid formation of rust. Use e.g. paraffin oil or castor oil, never salad oil.

If the meat mincer is washed in hot water, the parts should be cooled before the meat mincer is assembled.

The attachment engagement hub of the mixer should also be cleaned after use of the meat mincer. It is important that the hole for meat juice is cleaned.



CUTTING TOOL SET:

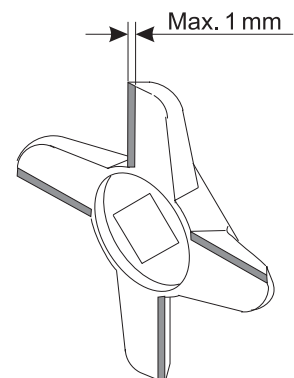
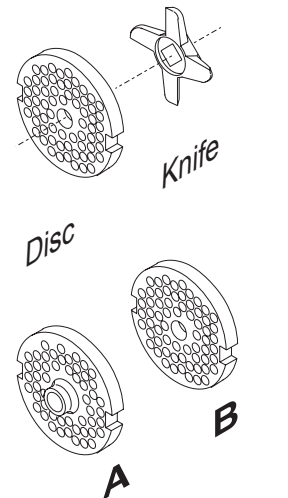
It is recommended to use the cutting tools in sets. If you have more than one disc, you should have a knife for each disc.

Several types of discs can be used in the meat mincer, reversible (**B**) and non-reversible (**A**) types.

If reversible discs (**B**) are used, do not turn the disc, but let the same side face the knife. When the knife is new or newly grinded, the disc should be turned so that the new cutting surfaces faces the new knife.

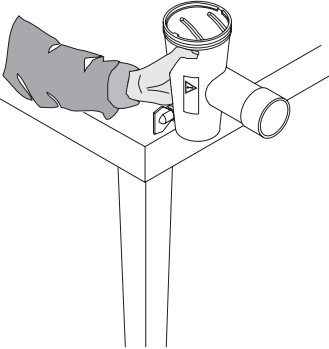
When the knife is to be grinded or replaced, the entire set should be grinded or replaced.

If non-reversible discs (**A**) are used, the entire set should be replaced or grinded at the same time.



The knife must be replaced or grinded when the wearing surface on the side of the knife is more than **1 mm**. If this is not done, the mixer can be damaged, as the friction in the meat mincer is increased when the knife is worn.

1



Gehäuse mit der Öffnung nach oben auf den Rand eines Tisches setzen, wenn der Fleischwolf montiert werden soll.

2



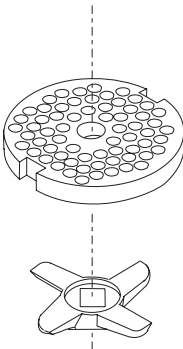
Die Welle der Schnecke soll vor Einsetzen der Schnecke in das Gehäuse mit Fett geschmiert werden. Z.B. Paraffinöl oder Rizinusöl verwenden, nie Salatöl.

3



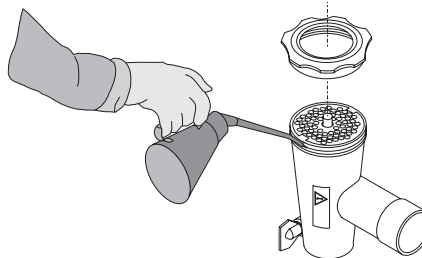
Messer und Lochscheibe auf die Welle der Schnecke in der erwähnten Reihenfolge setzen.

4



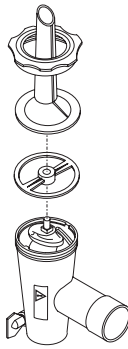
Messer und Lochscheibe sind korrekt montiert, wenn die Schneide des Messers gegen die Lochscheibe wendet.

5



Das Gewinde des Gehäuses soll vor Montierung der Überwurfmutter mit Fettstoff geschmiert werden. Z.B. Paraffinöl oder Rizinusöl verwenden, nie Salatöl.

6



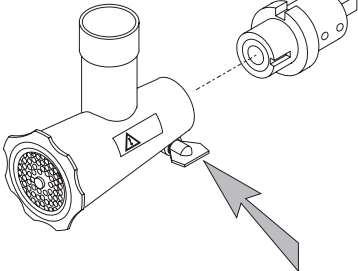
Falls ein Wurststopfer benutzt wird, soll der Distanzring, der mit dem Wurststopfer geliefert wird, auf die Welle der Schnecke gesetzt werden, bevor Wurststopfer und Überwurfmutter montiert werden.

7



Die Überwurfmutter soll nur leicht mit der Hand angeschraubt werden. **Werkzeug darf nie gebraucht werden, um die Überwurfmutter anzuschrauben, und sie darf nie mit einem Hammer geschlagen werden.**

8



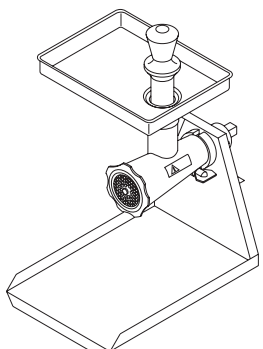
Zwischenlager auf Fleischwolf montieren. Das Zwischenlager soll in den Fleischwolf eingedrückt werden, bevor die Fingerschraube angeschraubt wird.

Der Zwischenlager wird **nicht** für die 10L Maschine verwendet.

9



Fleischwolf mit Zwischenlager in den Aufsteckflansch der Rührmaschine montieren. Der Fleischwolf soll in den Aufsteckflansch eingedrückt werden, bevor die Fingerschraube angeschraubt wird. Der Zwischenlager wird **nicht** für die 10L Maschine verwendet.



- Aus Sicherheitsgründen **immer** den mitgelieferten Stopfer verwenden, wenn mit dem Fleischwolf gearbeitet werden soll.
- Es ist erforderlich, dass die Lochscheibe mindestens 5 mm dick ist und die Löcher nicht größer als 8 mm.
- Die Fleischschale (extra Ausrüstung) soll am Zwischenlager montiert werden, bevor der Fleischwolf an der Rührmaschine montiert wird. Der Fleischschale kann **nicht** für die 10L Maschine verwendet werden.
- Wenn der Fleischwolf in Gebrauch ist, soll die Rührmaschine immer in niedrigster Geschwindigkeit laufen.
- Der Fleischwolf ist für Beine und tief-gefrorenes Fleisch **nicht** verwendbar.
- Der Fleischwolf **darf nicht** für die Herstellung von Paniermehl und dergleichen verwendet werden.
- Reinigung und Wartung ist auf der Rückseite beschrieben.

REINIGUNG:

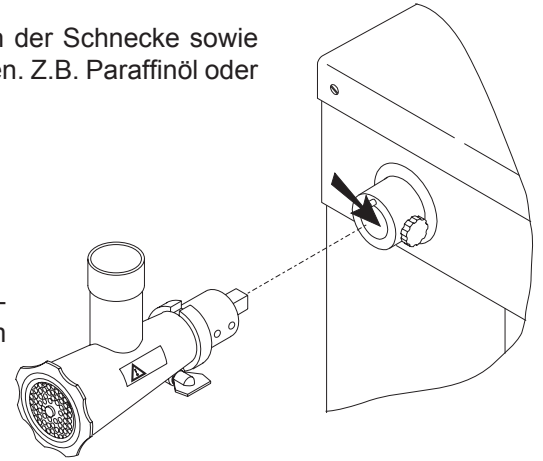
Den Fleischwolf nach Gebrauch zerlegen und reinigen. Abwaschen mit einer weichen Bürste und reinem Wasser. Sulfonierte Seifen sollen mit Vorsicht angewendet werden, da sie die Schmiermittel der Lager zerstören.

Spülmaschine nicht anwenden, da die Seife die Aluminiumteile des Fleischwolfes angreifen und die Schmiermittel der Lager zerstören kann.

Wenn der Fleischwolf nach Abwaschen trocken ist, sollen die Wellenenden der Schnecke sowie der Messersatz mit Fettstoff geschmiert werden, um Rostbildung zu vermeiden. Z.B. Paraffinöl oder Rizinusöl anwenden, nie Salatöl.

Falls der Fleischwolf in heissem Wasser gereinigt wird, sollen die Teile vor Zusammensetzen abgekühlt werden.

Der Aufsteckflansch der Rührmaschine soll auch nach Gebrauch des Fleischwolfes gereinigt werden. Es ist wichtig, dass eventueller Fleischsaft von dem Loch abgewischt wird.



SCHNEIDWERKZEUGE:

Es wird empfohlen, die Schneidwerkzeuge satzweise zu benutzen. Haben Sie mehr als eine Lochscheibe, sollten Sie ein Messer für jede Lochscheibe anschaffen.

Mehrere Typen von Lochscheiben können im Fleischwolf verwendet werden, umkehrbare (**B**) und nicht umkehrbare (**A**).

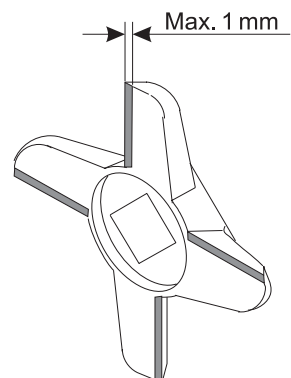
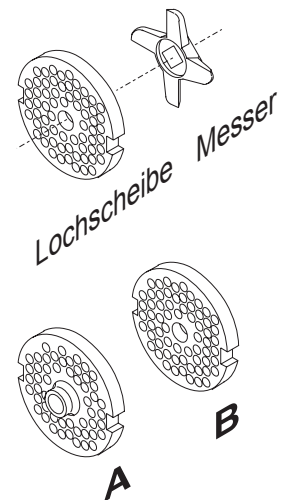
Falls umkehrbare Lochscheiben (**B**) verwendet werden, soll eine Wendung der Lochscheibe vermieden werden, sondern immer dieselbe Seite gegen das Messer wenden lassen.

Wenn das Messer neu oder neugeschliffen ist, soll die Lochscheibe gewendet werden, so dass die neue Schnittfläche gegen das neue Messer wendet.

Wenn das Messer wieder geschliffen oder ausgetauscht werden soll, soll der ganze Satz geschliffen oder ausgetauscht werden.

Falls nicht umkehrbare Lochscheiben (**A**) verwendet werden, soll der ganze Satz gleichzeitig ausgetauscht oder geschliffen werden.

Das Messer soll ausgetauscht oder geschliffen werden, wenn die Reibflächen der Seite des Messers **1mm** übersteigen. Falls dies versäumt wird, kann die Rührmaschine beschädigt werden, da die Friktion im Fleischwolf erhöht wird wenn das Messer abgenutzt ist.

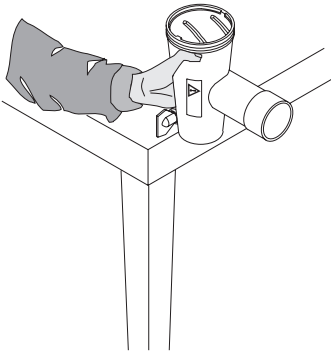


INSTRUCCIONES DE USO

PICADORA DE CARNE 70 mm

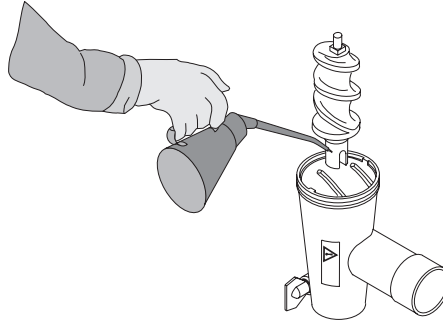
ES

1



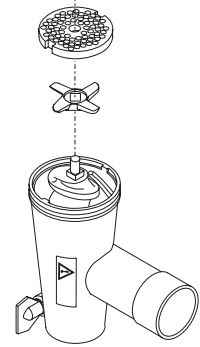
Cuando hay que montar la picadora de carne, la caja de la picadora de carne se coloca en el borde de una mesa con la boca apuntando hacia arriba.

2



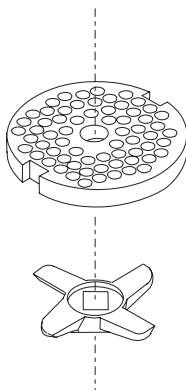
El árbol de la rosca transportadora debe lubricarse con una materia grasa antes de colocar el árbol en la caja de la picadora. Utilice p.ej. aceite de parafina o aceite de ricino pero nunca aceite de mesa.

3



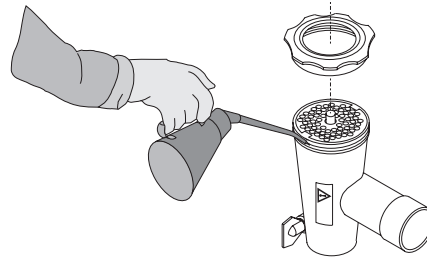
La cuchilla y el disco perforado se colocan en el árbol de la rosca transportadora en el orden arriba indicado.

4



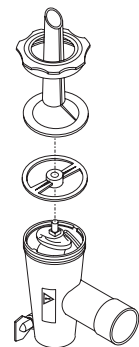
La cuchilla y el disco perforado están correctamente colocados cuando el corte de la cuchilla apunta hacia el disco perforado

5



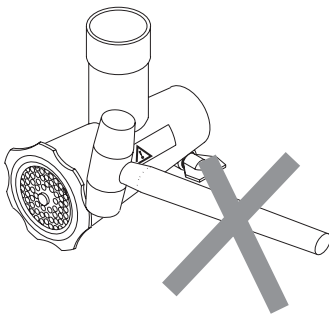
La rosca de la caja de la picadora debe lubricarse con una materia grasa antes de montar la tuerca tapón. Use p.ej. aceite de parafina o aceite de ricino pero nunca aceite de mesa.

6



Si se aplica un rellador de embutidos el anillo separador que se entrega junto con el rellador debe colocarse en el árbol de la rosca transportadora antes del rellador y la tuerca tapón.

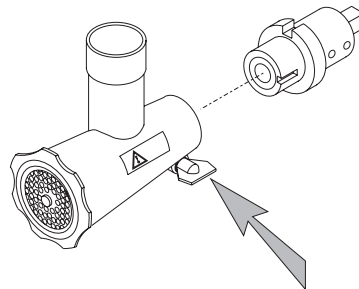
7



La tuerca tapón sólo debe girarse levemente con la mano.

No use nunca herramientas para apretar la tuerca tapón y no lo fije nunca por golpes.

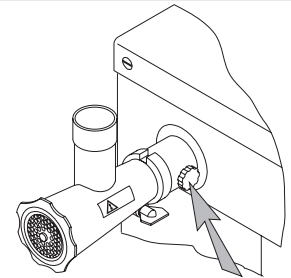
8



Monte el cojinete intermedio en la picadora de carne. El cojinete intermedio tiene que introducirse en la picadora apretándolo hasta que quede bien encajado, antes de apretar la tuerca de orejetas.

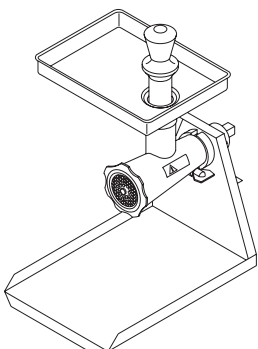
El cojinete intermedio no se usa para la batidora 10 L.

9



Coloque la picadora de carne con el cojinete intermedio en el soporte auxiliar del mezclador. La picadora ha de introducirse en el soporte auxiliar apretándola hasta que quede bien encajada, antes de apretar la tuerca de orejetas.

El cojinete intermedio no se usa para la batidora 10 L.



- Por razones de seguridad siempre se debe aplicar el tapón de alimentación adjuntado cuando se utiliza la picadora de carne.
- La bandeja de recepción (accesorio) ha de colocarse en el cojinete intermedio antes de montar la picadora de carne en el mezclador. La bandeja de recepción no se puede usar para la batidora 10 L.
- Cuando se utiliza la picadora de carne debe seleccionarse la velocidad más baja del mezclador.

- Huesos y carne congelada no deben introducirse en la picadora de carne.
- No es permitido utilizar la picadora de carne para rallar pan o cosa parecida.
- La limpieza y el mantenimiento de la picadora quedan descritos en el dorso.

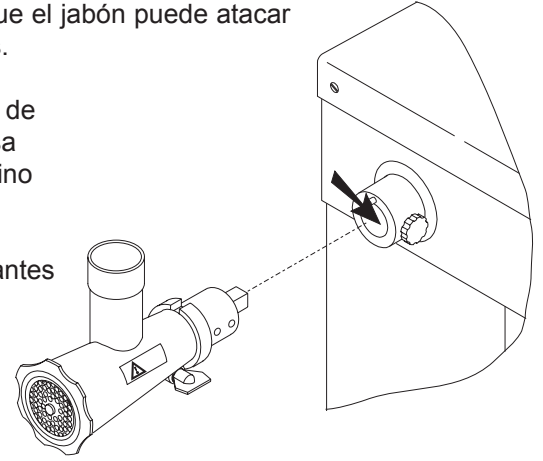
LIMPIEZA:

Después de usar la picadora de carne se desmonta y se limpia. El lavado se realiza mejor con un cepillo blando y agua pura. Jabones sulfonados deben aplicarse con cuidado ya que consumen el lubricante de los soportes.

No se debe utilizar máquina de vajilla para limpiar la picadora de carne ya que el jabón puede atacar las piezas de aluminio de la picadora y consumir el lubricante de los soportes.

Cuando la picadora se ha secado después del lavado, los extremos del árbol de la rosca transportadora y el juego de cuchillas deben untarse en materia grasa para evitar ataques de herrumbre. Use p.ej. aceite de parafina o aceite de ricino pero nunca aceite de mesa.

Si la picadora de carne se lava en agua caliente, las piezas deben enfriarse antes de efectuar el montaje.



El soporte auxiliar del mezclador también debe limpiarse después de usar la picadora de carne. Es importante que el orificio por donde sale el jugo que hubiera quede bien limpio.

HERRAMIENTAS DE CORTE:

Se aconseja utilizar las herramientas de corte por juegos. Si Vd. tiene más de un disco perforado debe adquirir una cuchilla para cada disco perforado.

Se pueden aplicar varios tipos de discos perforados en la picadora de carne, reversibles (**B**) y no reversibles (**A**).

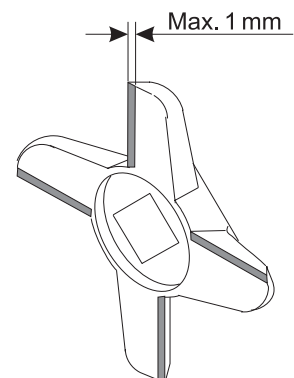
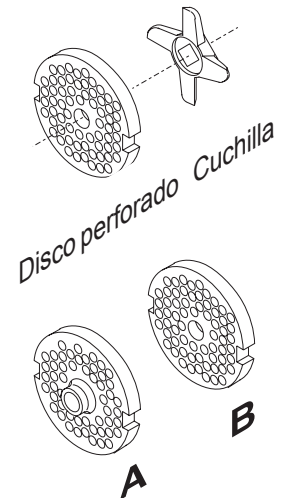
Si se aplican discos perforados reversibles (**B**) se debe evitar la inversión del disco y procurar que el mismo lado apunte hacia la cuchilla.

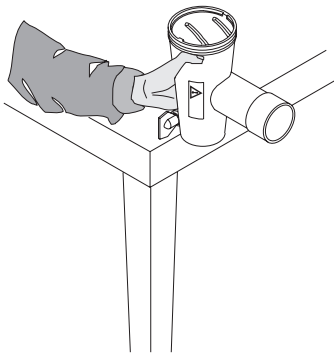
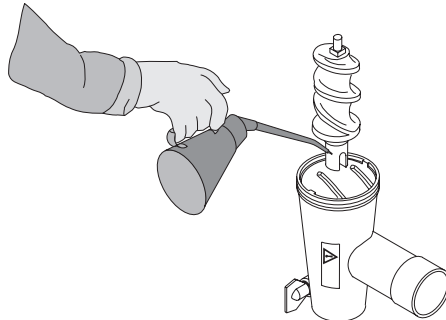
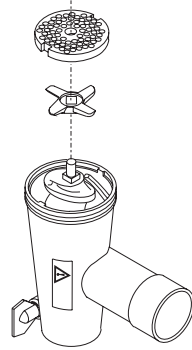
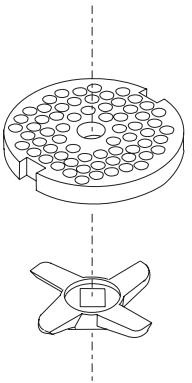
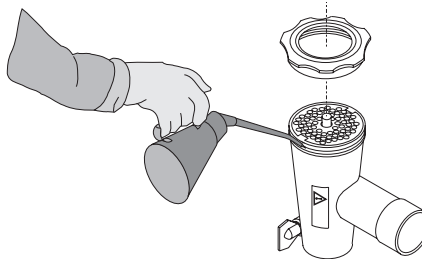
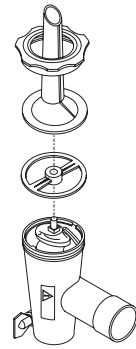
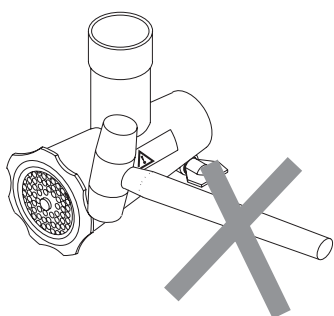
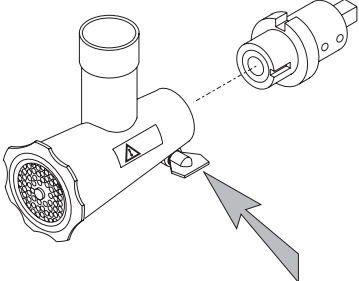
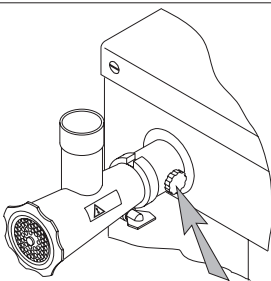
Mientras la cuchilla es nueva y cuando recién se la ha afilado el disco perforado y el trinchante deben invertirse de manera tal que las nuevas superficies cortantes apunten hacia la nueva cuchilla.

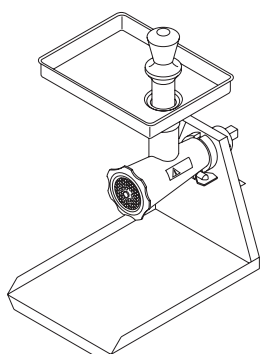
Cuando la cuchilla se afila de nuevo o se reemplaza se debe afilar o reemplazar todo el juego.

Si se aplican discos perforados no reversibles (**A**) todo el juego debe reemplazarse o afilarse al mismo tiempo.

La cuchilla ha de reemplazarse o afilarse cuando la superficie de desgaste en el costado de la cuchilla supere 1 mm. Si se deja de realizar esto puede ocasionar daños en el mezclador ya que la fricción en la picadora de carne se aumenta cuando la cuchilla está desgastada.



<p>1</p>  <p>Placera kvarnhuset på en bordskant med öppningen uppåt när köttkvarnen ska sättas ihop.</p>	<p>2</p>  <p>Innan matarvalsens sätts in i kvarnhuset bör matarvalsens axel smörjas in med fett. Använd t.ex. paraffinolja eller amerikansk olja, aldrig salladsolja.</p>	<p>3</p>  <p>Kniv och hålskiva sätts på matarvalsens axel i ovannämnda ordningsföljd.</p>
<p>4</p>  <p>Kniv och hålskiva är korrekt monterade när knivens skär vänder mot hålskivan.</p>	<p>5</p>  <p>Gången på kvarnhuset bör smörjas in med fett innan fästningen monteras. Använd t.ex. paraffinolja eller amerikansk olja, aldrig salladsolja.</p>	<p>6</p>  <p>Om ett korvhorn används måste avståndsringen, som följer med korvhornet, sättas på matarvalsens axel före korvhorn och fästning.</p>
<p>7</p>  <p>Fästningen ska endast skruvas åt lätt för hand. Använd aldrig verktyg för att dra åt fästningen, och slå aldrig fast den.</p>	<p>8</p>  <p>Montera mellanlagret på köttkvarnen. Mellanlagret måste tryckas helt på plats i köttkvarnen, innan fingerskruven dras åt. Mellanlagret används inte till 10L mixern.</p>	<p>9</p>  <p>Montera köttkvarnen med mellanlagret i mixerns hjälplager. Köttkvarnen måste tryckas helt på plats i hjälplaget, innan fingerskruven dras åt. Mellanlagret används inte till 10L mixern.</p>



- Använd alltid den medföljande påmataren av säkerhetsskäl vid arbete med köttkvarnen.
- Använd endast skivor som är minst 5 mm tjocka och där hålen är högst 8 mm.
- Uppsamlingsbrickan (extrautrustning) skall sättas på mellanlagret innan köttkvarnen monteras på mixern. Uppsamlingsbrickan kan inte användas till 10L mixern.
- När köttkvarnen är i gång, bör mixern köra med **lägsta** hastighet.
- Ben och djupfryst kött får inte hällas i köttkvarnen.
- Köttkvarnen får inte begagnas för framställning av ströbröd och liknande.
- Rengöring samt underhåll har beskrivits på baksidan.

RENGÖRING:

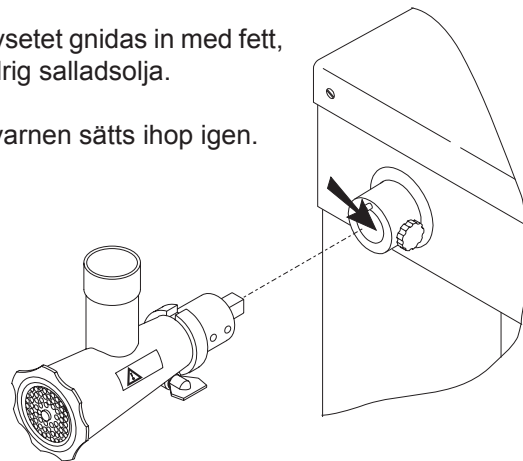
Efter användningen tas köttkvarnen isär och rengörs. Avtvättning görs bäst med en mjuk borste och rent vatten. Syntetiska rengöringsmedel bör användas med försiktighet, eftersom de förstör lagrens smörjmedel.

Använd inte diskmaskin till rengöring av köttkvarnen, eftersom maskindiskmedlet kan angripa aluminiumdelarna på köttkvarnen och förstöra smörjmedlen i lagren.

När köttkvarnen är torr efter avtvättning, bör matarvalsens axeländar samt knivsetet gnidas in med fett, så att rostangrepp undviks. Använd t.ex. paraffinolja eller amerikansk olja, aldrig salladsolja.

Om köttkvarnen tvättas av i varmt vatten, måste delarna kylas av innan köttkvarnen sätts ihop igen.

Mixerns hjälplager bör också rengöras efter bruk av köttkvarnen. Det är viktigt att hålet, där eventuell köttsoft ska kunna rinna ut, är rensat.



SKÄRVERKTYG:

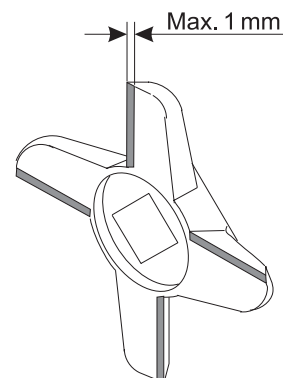
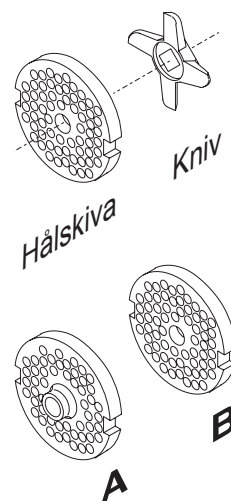
Vi rekommenderar att skärverktyget används i set. Har Ni fler än en hålskiva, bör Ni anskaffa kniv och förskärare till varje hålskiva.

Man kan använda flera olika slags hålskivor i köttkvarnen, vändbara (**B**) och icke vändbara (**A**).

Används vändbara hålskivor (**B**), bör man undvika att vända hålskivan, utan låta samma sida vända mod kniven. När kniven är ny eller nyslipad, bör hålskivan vändas så att den nya skärytan vänds mot den nya kniven.

När kniven ska slipas igen eller bytas ut, bör hela sättet slipas eller bytas ut.

Används icke vändbara hålskivor (**A**), bör hela sättet bytas ut eller slipas samtidigt.



Kniven skall bytas ut eller slipas, när slitytorna på knivens sida överstiger 1 mm. Om detta inte görs, kan det förorsaka skada på mixern, eftersom friktionen i köttkvarnen ökas när kniven är sliten.

Tilbehør til kødhakker

Accessories for meat mincer

Zubehör für Fleischwolf

DK - EN - DE

Accesorios para picadora de carne

Tillbehör för köttkvarn

70 mm

70 mm KØDHAKKER

70 mm MEAT MINCER

70 mm FLEISCHWOLF

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" elverzint
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..... Überwurfmutter
12	8R5 pølsehorn 10, 20 og 25 mm..... sausage tube 10, 20 and 25 mm Wurststopfer 10, 20 und 25 mm
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 für Fleischwolf
22	** 4R1M mellemeleje..... intermediate bearing Zwischenlager
23	4R100M aksel f. mellemeleje monteret shaft Welle f. Zwischenlager montiert
24	STA3410 sikringsring 25U circlip 25U Sprengring 25U
25	STA2520 lejevøsning MB2525DU bearing bush MB2525DU Lagerbuchse MB2525DU
*	 Kan ikke benyttes til 10L røremaskine Cannot be used for 10L mixer..... Kann für die 10L Maschine nicht gebraucht werden
**	 Benyttes altid til følgende røremaskiner: Always used for the following mixers:..... Werden immer für die folgenden 20L-30L- 40L-60L-80L-100L 20L-30L- 40L-60L-80L-100L Maschinen gebraucht 20L-30L- 40L-60L-80L-100L

70 mm KØDHAKKER

70 mm MEAT MINCER

70 mm FLEISCHWOLF

