



Food Preparation Machines  
Made in Sweden

# User Instructions

BRUKSANVISNING • PŘÍRUČKY • INSTRUCCIONES DE USO • BEDIENUNGSANLEITUNG • BRUGSANVISNING • KÄYTTÖOHJE • MODE D'EMPLOI • ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ • ISTRUZIONI PER L'USO • NOTKUNARLEIÐBEININGAR • GEBRUIKSAANWIJZING • INSTRUKCJA OBSŁUGI • INSTRUÇÕES DE USO • РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ • NAVODILA

## Vertical Cutter/Blender VCB-61/62



halld.com

## PARTS / ASSEMBLING



LID INCLUDING SCRAPER



KNIFE

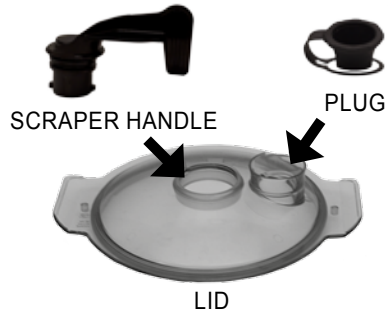


BOWL



MACHINE BASE

## ASSEMBLING THE SCRAPER



SCRAPER HANDLE

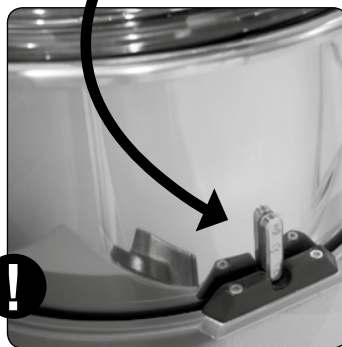
PLUG

LID



SCRAPER RING

## ASSEMBLING THE BOWL



## FIT THE SEALING RING



## FIT THE PLUG



## USER INSTRUCTIONS

# HALLDE VCB-61/62

(GB)

### CAUTION!

VCB-62 only be installed by a qualified service mechanic.

Be very careful, especially of your hands, with sharp knife blades and moving parts.

Always carry the machine by the two handles on the sides of the machine base and never by the safety arm.

Never put your hands or fingers into the bowl or in the feeder tube on the lid.

Make sure that the sealing ring is fitted in the groove on the inside of the lid as shown in the picture during all processing.

Make sure that the plug is fitted to the lid at all times and is correctly pushed down as far as it will go into the feeder tube.

Before cleaning the machine, always switch it off by moving the knob into the "O" position and then removing the power plug from the wall socket or alternatively switch off the isolating switch.

Only a qualified service mechanic may repair the machine and open the machine housing.

### UNPACKING

Check that all of the parts have been delivered, that the machine operates as intended, and that nothing has been damaged in transit. The machine supplier should be notified of any shortcomings within eight days.

### INSTALLATION

Remove the knife from the bowl before installation.

Connect the machine to a suitable electric power supply, in accordance with the specifications on the ID plate on the back of the machine base.

Place the machine on a sturdy worktop or table 650–900 mm in height.

### ALWAYS CHECK BEFORE USE

That, with the bowl, lid and knife fitted, the axle/shaft stops rotating within 4 seconds after the safety arm is turned away from the centre of the lid. Test this at maximum speed.

That the machine cannot be started with the bowl, knife and lid removed and with the safety lever over the shaft in the centre of the machine.

Remove the plug from the power supply socket or open the isolating switch, and then check that the electric cable is in good condition and is not cracked on the outside.

If the electric cable is damaged or cracked, or if any of the above safety functions does not perform as intended, call in a qualified electrician to remedy the fault before taking the machine back into operation.

Check that all visible screws and bolts are securely tightened.

Check that the knives are in good condition and sharp.

### TYPE OF PROCESSING

Chops, grinds, mixes and blends minced meat, aromatic butter, dressing, desserts, purée, paté, soups etc. Prepares meat, fish, fruit, vegetables, onions, parsley, nuts, almonds, parmesan, mushrooms, chocolate, etc.

### USERS

Restaurants, shop kitchens, diet kitchens, bakeries, retirement homes, schools, fast food outlets, catering, day care centers, salad bars, pizzerias, ships, central kitchens, institution kitchens etc.

### CAPACITY

The amount and size of the pieces that can be processed at one time, and the length of time the processing takes, depend on the consistency of the foods and on the result desired.

For a good and even result with firm foods such as meat, cheese, they should first be separated into pieces of roughly equal size and no larger than about 4x4x4 cm.

The maximum recommended quantities that the machine should process at one time are as follows:

- Meat: 2 kg
- Fish: 2 kg
- Aromatic butter: 2 kg
- Soup, sauce, dressing, etc.: 4.5 kg
- Parsley: 1.5 litre

### THE SCRAPER

Always have the scraper fitted during all types of processing since the four scraper blades slow down the rotation of the food in the bowl and guide the food toward the centre/cutting zone of the bowl.

By turning the handle of the scraper back and forth, the lid and walls of the bowl can easily be scraped and the food returned to the cutting zone while the machine is operating.

### ASSEMBLING

Place the bowl on the machine base so that one of the two guide pins on the bowl drops into the slot on the top/front of the machine base.

Fit the knife to the shaft and press it down all the way. Note! The knife must not be fitted during the safety check but only during actual processing.

Place the sealing ring into the groove on the inside of the lid.

Fit the plug correctly into the feed hole of the lid, making sure that the plug does not stick out on the underside of the lid.

Grip the centre of the scraper ring with the left hand and the feeder tube on the lid with the right hand while placing the lid on the scraper ring.

Grip the scraper handle with the right hand and push the centre of the scraper handle down into the centre of the lid as far as it will go.

Press together the scraper ring and scraper handle while turning the scraper handle clockwise as far as it will go and the parts are fitted together.

Place the lid/scraper on the bowl so that the handle of the lid is directly above the handle of the bowl.

Turn the safety arm so that it is above the centre of the lid.

### DISMANTLING

Swing the safety arm back as far as it will go.

Remove the lid/scraper and turn the scraper handle so that it covers the feed tube on the lid.

Press together the scraper handle and scraper ring and at the same time rotate the scraper handle anti-clockwise as far as it will go and separate the parts.

Remove the knife/cutter and bowl.

### USING THE SPEED CONTROL

With the control knob in the "O" position the machine is switched off. In the "I" position the machine runs continuously at low speed and in the "II" position (VCB-62 only) continuously at high speed. In the "P" position (pulse), the machine runs at low speed while the knob is held in this position.

The speed that should be used depends on the type of food to be processed, its quality, and the desired result.

Normally, processing should start with a few, brief periods of operation in the "P" (pulse) position. If the food requires a longer processing time, switch to the "I" position. If the results are still not satisfactory, switch to the "II" position (VCB-62 only).

### CLEANING

Read all of the instructions before you begin to clean the machine.

BEFORE CLEANING: Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket or, if the machine does not

have a plug, open the isolating switch. Remove all the removable parts that are to be cleaned.

**REMOVABLE PARTS:** All removable parts are machine washable. Always use hand dishwashing liquid when washing parts manually. Be very careful of the sharp knives in the knife head!

**MACHINE:** Wipe the machine with a damp cloth and then wipe it dry.

**WARNING:**

- Do not pour or spray water onto the machine.
- Do not use sodium hypochlorite (chlorine) or any other agent containing this substance.
- Do not use sharp objects for cleaning or any objects not intended for the purpose of cleaning.
- Do not use abrasive detergents or cleaning products.
- Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™). This will cause wear on the finish of the machine.

**ADVICE ON CARE:**

- Clean the machine immediately after use.
- Dry the machine immediately after cleaning.

## TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the VCB-61/62 is fitted with a thermal motor protection device that automatically switches the machine off if the temperature of the motor becomes too high. The thermal protection device automatically re-sets, thus allowing the machine to be switched on again when the motor has cooled, which normally takes between 10 and 30 minutes.

**FAULT:** The machine cannot be started or stops while in operation and cannot be restarted.

**REMEDY:** Check that the plug is securely fitted into the power supply socket or turn on the mains switch. Fit the bowl and lid correctly. Move the safety arm all the way over the centre of the lid. Check that the fuses in the fuse box for the premises have not blown and that they have the correct rating. Wait for a few minutes and try to restart the machine. If the machine still fails to run, call in a qualified service mechanic.

**FAULT:** The scraper runs sluggishly or cannot be moved forward and back at all.

**REMEDY:** Check that the four rubber blades on the top of the scraper ring are correctly fitted and that they do not jut out over the side of the scraper ring. Check that the plug in the feeder tube of the lid is correctly fitted, so that it does not stick out on the inside of the lid.

**FAULT:** Low capacity or poor cutting results.

**REMEDY:** Always have the scraper fitted to the lid and use the scraper as necessary. Check that the knives are in good condition and have sharp edges. Cut the food to be processed into smaller pieces of roughly equal size, max. 4x4x4 cm. Process the food for a shorter or

longer period of time. Process smaller quantities at a time.

## TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE VCB-61

**VOLUME OF THE BOWL:** Gross volume 6 litres. Net volume with free-flowing liquid: 4.5 litres.

**MACHINE BASE:** Motor: 0,9 kW, single phase, 50–60 Hz. 100-120 V, 15.4 A or 220-240 V, 7.4 A. Thermal motor protection. Transmission: direct drive. Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP34. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, slow-blow (220-240 V), 20 A for 100-120 V. Sound level: LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetic field: Less than 0.1 microtesla.

**CONTROLS AND SPEEDS:** "O" = machine switched off. "I" = machine runs continuously at 1 500 rpm (50 Hz motor) or 1 700 rpm (60 Hz motor). "P" (pulse) = the machine runs at 1 500 rpm until the knob is released (50 Hz motor) or 1 700 rpm (60 Hz motor).

**KNIFE:** HALLDE's agitating knife with four blades (2+2) of highest quality knife steel for a thorough and excellent result.

**NET WEIGHTS:** Machine base: 25 kg (100–120 V machine), 25 kg (220-240 V machine). Bowl complete with knife/cutter, lid and scraper: 2.6 kg.

**NORMS/STANDARDS:** NSF STANDARD 8, see declaration of conformity.

## TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE VCB-62

**VOLUME OF THE BOWL:** Gross volume 6 litres. Net volume with free-flowing liquid: 4.5 litres.

**MACHINE BASE:** Motor: 1.5 kW, 3-phase, 50–60 Hz. 208-240 V, 5.1 A or 380-415 V, 3.5 A. Thermal motor protection. Transmission: direct drive. Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP34. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed (380-415 V), 10 A for 208-240 V. Sound level: LpA (EN31201): < 67. Magnetic field: Less than 0.1 microtesla.

**CONTROLS AND SPEEDS:** "O" = machine switched off. "I" = machine runs continuously at 1 500 rpm (50 Hz motor) or 1 700 rpm (60 Hz motor). "II" = machine runs continuously at 3 000 rpm (50 Hz motor) or 3400 rpm (60 Hz motor). "P" (pulse) = the machine runs at 1500 rpm until the knob is released (50 Hz motor) or 1700 rpm (60 Hz motor).

**KNIFE:** HALLDE's agitating knife with four blades (2 + 2) of highest quality knife steel for a thorough and excellent result.

**NET WEIGHTS:** Machine base: 21.2 kg (208-240 V machine), 21.2 kg (380-415 V machine). Bowl complete with knife/cutter, lid and scraper: 2.6 kg.

**NORMS/STANDARDS:** NSF STANDARD 8,

see declaration of conformity.

## BRUKSANVISNING

# HALLDE VCB-61/62

(SE)

### VARNING!

VCB-62 skall installeras av behörig fackman.

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Bär alltid maskinen i de två handtagen på maskinbasens sidor och aldrig i säkerhetsarmen.

Stick aldrig ner händer eller fingrar i kärlet eller i lockets påfyllningsrör.

Se till att tätningsringen alltid är monterad i spåret på lockets insida enligt bild vid all beredning.

Se till att proppen alltid är fäst vid locket och korrekt nedtryckt hela vägen ner i påfyllningsröret.

Stäng alltid av maskinen genom att ställa manövernredet i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.

Maskinen får endast repareras och maskinbasen öppnas av en behörig fackman.

### UPPACKNING

Kontrollera att alla detaljer finns med samt att maskinen fungerar och att ingenting har skadats under transporten. Anmärkningar skall anmälas till maskinleverantören inom åtta dagar.

### INSTALLATION

Avlägsna kniven ur kärlet före installationen.

Koppla maskinen till ett el-uttag med el-data som stämmer överens med uppgifterna på id-skylten på maskinbasens baksida.

Placera maskinen på en stadig bänk eller ett stadigt bord som är 650–900 mm högt.

### KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING

Att axel med kärl, lock och kniv monterad slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att säkerhetsarmen förts bort från lockets centrum. Testa detta med högsta hastighet.

Att maskinen inte kan startas med kärlet, kniven och locket avlägsnat och med säkerhetsarmen framsvängd över axeln i maskinens centrum.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren och kontrollera därefter att elkabeln är hel och inte har sprickor.

Om elkabeln ej är hel eller har sprickor, samt om någon av ovanstående säkerhetsfunktioner ej skulle fungera, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

Att synliga skruvar och bultar är åtdragna.

Att knivarna är hela och har god skärpa.

### TYP AV BEREDNING

Hackar, finfördelar, mixer och blandar färs, aromsmör, dressing, dessert, puré, paté, soppor etc. Bereder kött, fisk, frukt, fisk, frukt, grönsaker, lök, persilja, nötter, mandel, parmesan, svamp, choklad, etc.

### ANVÄNDARE

Restauranger, butikskök, dietkök, bagerier, hälsohem, sjukhus, skolor, fast food-inrättningar, cateringkök, daghem, servicehem, salladsbarer, pizzerior, fartyg, centralkök, institutionskök etc.

### KAPACITET

Hur stor mängd och hur stora bitar som kan beredas per gång samt vilken beredningstid som krävs, beror på varans konsistens och på vilket resultat som önskas.

För ett jämnt och bra resultat bör fasta varor som kött och ost, etc. först delas i ungefär lika stora bitar inte större än ca 4x4x4 cm.

Nedan anges den maximala mängden som rekommenderas beredas per gång.

- Kött: 2 kg
- Fisk: 2 kg
- Aromsmör: 2 kg
- Soppa, säs, dressing, etc: 4,5 kg
- Persilja: 1,5 liter

### AVSKRAPAREN

Ha alltid avskraparen monterad vid all beredning eftersom de fyra avskraparbladen bromsar upp varans rotation i kärlet och styr in varan mot kärlets centrum/knivzonen.

Genom att föra avskraparens handtag fram och tillbaka, skrapar man enkelt av kärlets lock och väggar samt återför varan till knivzonen medan maskinen arbetar.

### MONTERING

Placera kärlet på maskinbasen så att ett av kärlets två positionsstift hamnar i försänkningen på maskinbasens fram/ovan-sida.

Placera kniven på axeln och för ner kniven helt tills det tar stopp. OBS! Kniven skall inte monteras vid säkerhetskontroll, utan endast vid beredning.

Fäst tätningsringen i spåret på lockets insida.

Montera proppen till lockets påfyllningshål så att proppen inte sticker ut på lockets undersida.

Ta tag i avskraparringens centrum med vänster

hand och lockets påfyllningsrör med höger hand samt placera locket på avskraparringen

Ta tag i avskraparhandtaget med höger hand och för ner avskraparhandtaget centrum i lockets centrum så långt det går.

Pressa ihop avskraparringen och avskraparhandtaget samt vrid avskraparhandtaget medurs tills det tar stopp och delarna sitter ihop.

Placera locket/avskraparen på kärlet så att lockets handtag hamnar ovanför kärlets handtag.

Sväng in säkerhetsarmen hela vägen in över lockets centrum.

### DEMONTERING

Sväng bak säkerhetsarmen tills det tar stopp.

Lyft bort locket/avskraparen och vrid avskraparhandtaget så att det täcker lockets påfyllningsrör.

Pressa samman avskraparhandtaget och avskrapar-ringen, och rotera samtidigt avskraparhandtaget moturs tills det tar stopp och separera delarna.

Lyft bort kniven samt kärlet.

### SÅ HÄR ANVÄNDS MANÖVERNREDET

Med manövernredet i läge "0" är maskinen avstängd. I läge "I" går maskinen kontinuerligt på låg hastighet och i läge "II" (endast VCB-62) kontinuerligt på hög hastighet. I läge "P" (puls) går maskinen på låg hastighet tills vredet släpps.

Vilken hastighet som bör användas beror på vilken/vilka varor som skall beredas, varornas kvalitet, samt vilket resultat som önskas.

Normalt bör beredningen startas med några korta puls-körningar i läge "P". Om varan/varorna kräver längre beredningstid, så övergå till beredning i läge "I". Om resultatet fortfarande inte skulle vara tillfredställande efter beredning i läge "I", så övergå till beredning i läge "II" (VCB-62).

### RENGÖRING

Läs hela instruktionen innan du börjar rengöra maskinen.

INNAN RENGÖRING: Stäng alltid av maskinen och drag ut kontakten alternativt slå ifrån arbetsbrytaren om maskinen inte är försedd med stickkontakt. Ta loss all lösa delar som skall rengöras.

LÖSA DELAR: Alla löstagbara delar kan diskas i diskmaskin. Använd alltid handdiskmedel när detaljerna tvättas för hand. Se till att demontera alla avskraparblad och packningen för att det skall bli riktigt rent. Se upp för de vassa knivarna på knivhuvudet!

MASKIN: Våttorka maskinen med en fuktig trasa och torka därefter av den.

#### VARNING:

- Håll eller spreja inte vatten på maskinen.
- Använd inte natriumhypoklorit (Klorin) eller andra medel som innehåller detta ämne.
- Använd inte skarpa föremål eller föremål inte avsett för rengöring.
- Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt.
- Använd inte rengöringssvampar med skurnylon (t.ex. Scotch Brite™) på maskinen. Detta sliter ut lacken.

#### SKÖTSELRÅD:

- Rengör maskinen omgående efter användning.
- Torka maskinen omgående efter rengöring.

### FELSÖKNING

För att eliminera risken för skador på motorn, har VCB-61/62 en brytarfunktion som automatiskt stänger av maskinen om motorns temperatur skulle bli för hög. Brytarfunktionen har automatisk återställning vilket gör att maskinen går att starta igen när motorn har svalnat vilket normalt tar mellan 10 och 30 minuter.

FEL: Maskinen startar ej eller stannar under körning och kan ej återstartas.

ÅTGÄRDER: Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget alternativt ställ arbetsbrytaren i läge "I". Montera kärlet och locket korrekt. För in säkerhetsarmen helt över lockets centrum. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt ampere-tal. Vänta några minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Avskraparen går trögt eller går inte alls att föra fram och tillbaka.

ÅTGÄRDER: Kontrollera att de fyra gummi/avskrapar-bladen på avskraparringens ovasida är korrekt och att de inte sticker ut på avskraparringens sidor. Kontrollera att proppen till lockets påfyllningsrör är korrekt monterad, så att den inte sticker ut på lockets undersida.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt beredningsresultat.

ÅTGÄRD: Ha alltid avskraparen monterad på locket och använd avskraparen vid behov. Kontrollera att knivarna är hela och har god skärpa. Fördela varan i mindre och lika stora bitar max 4x4x4 cm stora. Bered kortare eller längre tid. Bered en mindre mängd per gång.

### TEKNISKA DATA HÄLLDE VCB-61

KÄRLETS VOLYM: Bruttovolym 6 liter. Nettovolym lättflytande vätska 4.5 liter.

MASKINBAS: Motor: 0,9 kW, 1-fas, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A alternativt 220-240 V, 7,4 A. Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög (220-240 V), 20 A vid 100-120 V. Ljudnivå LpA (EN31201): < 67 dBA.

Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotlesla.

REGLAGE OCH HASTIGHETER: "0" = maskinen avstängd. "I" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1 500 varv/minut (50 Hz motor) alternativt 1 700 varv/minut (60 Hz motor). "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1 500 varv/minut tills vredet släps (50 Hz motor) alternativt 1 700 varv/minut (60 Hz motor).

KNIV: HÄLLDES agiterande kniv med fyra knivblad (2+2) av svenskt knivstål av högsta kvalitet, för ett helt genomarbetat och perfekt resultat.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 25 kg (maskin 100-120 V), 25 kg (maskin 220-240 V). Kärlet komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 2,6 kg.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkran om överensstämmelse.

### TEKNISKA DATA HÄLLDE VCB-62

KÄRLETS VOLYM: Bruttovolym 6 liter. Nettovolym lättflytande vätska 4,5 liter.

MASKINBAS: Motor: 1,5/ kW, 3-fas, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A alternativt 380-415 V, 3,5 A. Termiskt motorskydd. Transmission: direkt-drift. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög (380-415 V), 10 A (208-240 V). Ljudnivå LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotlesla.

REGLAGE OCH HASTIGHETER: "0" = maskinen avstängd. "I" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1500 varv/minut (50 Hz motor) alternativt 1700 varv/minut (60 Hz motor). "II" = maskinen arbetar kontinuerligt med 3000 varv/minut (50 Hz) alternativt 3400 varv/minut (60 Hz). "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1500 varv/minut tills vredet släps (50 Hz motor) alternativt 1700 varv/minut (60 Hz motor).

KNIV: HÄLLDES agiterande kniv med fyra knivblad (2+2) av svenskt knivstål av högsta kvalitet, för ett helt genomarbetat och perfekt resultat.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 21,2 kg (maskin 208-240 V), 21,2 kg (maskin 380-415 V). Kärlet komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 2,6 kg.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkran om överensstämmelse.



# PŘÍRUČKY

## HALLDE

### VCB-61/62

(CZ)

#### POZOR!

Instalaci modelu VCB-62 smí provádět pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

Při manipulaci s ostrými břity a pohyblivými částmi zařízení buďte velmi opatrní – zvláště na ruce.

Při přenášení zařízení vždy držte za obě madla po stranách základny zařízení, nikdy za bezpečnostní rameno.

Nikdy nestrkejte ruce ani prsty do mísy nebo do plnicího válce na víku.

Ujistěte se, že je během celé doby zpracování těsnicí kroužek usazen v drážce na vnitřní straně víka, jak je ukázáno na obrázku.

Ujistěte se, že je na víku vždy nainstalovaná zátk a že je správně nadoraz zastrčena do plnicího otvoru.

Před čištěním zařízení vždy vypněte otočením knoflíku do polohy „O“ a odpojte jej od elektrické zásuvky, případně vypněte rozpojovací přepínač.

Opravovat nebo otvírat tělo zařízení smí pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

#### VYBALENÍ

Ujistěte se, že byly doručeny všechny části, že zařízení funguje tak, jak má, a že během přepravy nedošlo k žádnému poškození. Dodavatel zařízení musí být o jakýchkoli případných problémech informován do osmi dnů.

#### INSTALACE

Před instalací vyjměte břit z mísy.

Připojte zařízení k vhodné elektrické síti, jejíž specifikace jsou v souladu s informacemi na identifikačním štítku na zadní straně základny zařízení.

Umístěte zařízení na bytelnou pracovní plochu či stůl o výšce 650–900 mm.

#### PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PROVEĎTE KONTROLU

Zkontrolujte, zda se s nasazenou mísou, víkem a břitem hřidel přestane otáčet do 4 sekund od chvíle, kdy bylo bezpečnostní rameno odkloněno ze středu víka. Toto vyzkoušejte při maximální rychlosti.

Ověřte, že zařízení nelze spustit, když je vyjmuta mísa, břit a víko a když je bezpečnostní páka nad hřideli ve středu zařízení.

Odpojte zástrčku od elektrické zásuvky nebo otevřete rozpojovací přepínač. Poté zkontrolujte, zda je kabel v dobrém stavu a zda není na povrchu porušen.

Je-li elektrický kabel poškozen či popraskán, nebo pokud kterákoli z výše uvedených bezpečnostních funkcí nefunguje tak, jak má, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře se žádostí o pomoc. Teprve poté zařízení znovu používejte.

Ověřte, že jsou všechny viditelné šrouby a matice pevně utaženy.

Zkontrolujte, zda jsou břity v dobrém stavu a jsou ostré.

#### TYP ZPRACOVÁNÍ

Krájí, drtí, mixuje a míchá mleté maso, aromatické máslo, dresingy, dezerty, pyré, krémy, polévky atd. Připravuje maso, ryby, ovoce, zeleninu, cibuli, petržel, ořechy, mandle, parmezán, houby, čokoládu atd.

#### UŽIVATELÉ

Restaurace, kuchyně v obchodech, dietní kuchyně, pekárny, domovy pro seniory, školy, rychlá občerstvení, cateringy, centra pečovatelské služby, salátové bary, pizzerie, lodě, centrální kuchyně, kuchyně v ústavech atd.

#### KAPACITA

Množství a velikost kousků, které lze zároveň zpracovat, a doba, kterou bude zpracování trvat, závisí na konzistenci potravin a požadovaném výsledku.

Chcete-li dosáhnout rovnoměrného a dobrého výsledku u tvrdých potravin, jako je maso a sýr, je třeba tyto potraviny nejprve nakrájet na přibližně stejně velké kousky o rozměrech zhruba 4×4×4 cm.

Níže jsou uvedena doporučená maximální množství, která je možné zpracovávat najednou.

- Maso: 2 kg
- Ryby: 2 kg
- Aromatické máslo: 2 kg
- Polévka, omáčka, dresing atd.: 4,5 kg
- Petržel: 1,5 litr

#### STĚRKA

Stěrku mějte nainstalovanou během všech typů zpracování, protože čtyři lopatky stěrky zpomalují otáčení potravin v míse a směřují potraviny do středu / krájecí oblasti mísy.

Pokud chcete snadno setřít víko i stěny mísy a vrátit potraviny za běhu zařízení zpět do krájecí oblasti, stačí zatočit rukojetí stěrky sem a tam.

#### SESTAVENÍ

Umístěte mísu na základnu zařízení tak, že jeden ze dvou vodících výstupků na míse zapadne do otvoru v horní/přední části základny zařízení.

Nasaďte břit na hřidel a zatlačte jej až dolů. Poznámka! Břit nesmí být během bezpečnostní kontroly nainstalován. Nainstalujte jej pouze během skutečného zpracování potravin.

Umístěte těsnicí kroužek do drážky na vnitřní straně víka.

Zastrčte zátku pevně do plnicího otvoru ve víku, přičemž se ujistěte, že zátk a nevyčnívá zespodu z víka.

Levou rukou uchopte střed stíracího kroužku a pravou rukou chytte plnicí válec na víku, a při tom umístěte víko na stírací kroužek.

Uchopte rukojeť stěrky pravou rukou a zatlačte střed rukojeti stěrky nadoraz dolů do středu víka.

Přitiskněte k sobě stírací kroužek a rukojeť stěrky, přitom otočte rukojetí stěrky nadoraz po směru hodinových ručiček a všechny tři části do sebe zapadnou.

Umístěte víko/stěrku na místo tak, aby rukojeť víka byla přímo nad rukojetí mísy.

Otočte bezpečnostní rameno nad střed víka.

#### ROZLOŽENÍ

Odklopte nadoraz dozadu bezpečnostní rameno.

Odeberte víko/stěrku a otočte rukojeť stěrky tak, tak, aby překryla plnicí otvor ve víku.

Přitiskněte k sobě rukojeť stěrky a stírací kroužek, přitom otočte rukojetí stěrky nadoraz proti směru hodinových ručiček a všechny tři části se od sebe oddělí.

Sejměte břit/nůž a mísu.

#### POUŽITÍ OVLADAČE RYCHLOSTI

Je-li ovladač rychlosti v poloze „O“, je zařízení vypnuto. Pokud je ovladač rychlosti v poloze „I“, zařízení nepřetržitě pracuje při nízké rychlosti, v poloze „II“ (pouze u modelu VCB-62) pracuje zařízení nepřetržitě při vysoké rychlosti. V poloze „P“ (pulz) bude zařízení pracovat při nízké rychlosti jen po dobu, kdy bude kolík přidržen v této poloze.

Rychlost, která je pro danou situaci nevhodnější, závisí na typu zpracovávaných potravin, jejich kvalitě a požadovaném výsledku.

Běžně by zpracování mělo začít několika krátkými aktivacemi polohy „P“ (pulz). Pokud potraviny vyžadují delší zpracování, přepněte ovladač do polohy „I“. Pokud výsledky nejsou ani poté uspokojivé, přepněte ovladač do polohy „II“ (pouze u modelu VCB-62).

## ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění zařízení si nejprve přečtete všechny pokyny.

**PŘED ČIŠTĚNÍM:** Vždy nejprve vypněte zařízení a odpojte jej od elektrické zásuvky. Pokud zařízení nemá zástrčku, kterou by bylo možné odpojit, otevřete rozpojovací přepínač. Odeberte všechny odnímatelné součásti, které chcete vyčistit.

**ODNÍMATELNÉ SOUČÁSTI** Všechny odnímatelné součásti lze umývat v myčce. Při ručním čištění jednotlivých dílů vždy použijte tekuté prostředky na mytí nádobí. Buďte velmi opatrní, abyste se nepořezali o ostré břity v hlavici nože!

**ZAŘÍZENÍ:** Otřete zařízení vlhkým hadrem a poté jej otřete do sucha.

**VAROVÁNÍ:**

- Nenalévejte ani nestříkejte vodu do zařízení.
- Nepoužívejte chlornan sodný (chlór) ani žádný roztok, který tuto látku obsahuje.
- Nepoužívejte k čištění ostré předměty ani žádné předměty, které nejsou určeny přímo k čištění
- Nepoužívejte brusné čisticí či mycí prostředky.
- Nepoužívejte čisticí houby s hrubou stranou (např. Scotch-Brite™). Došlo by k odření povrchové vrstvy zařízení.

**TIPY K ÚDRŽBĚ:**

- Vyčistěte zařízení bezprostředně po použití.
- Vysušte zařízení ihned po vyčištění.

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

V rámci ochrany motoru před poškozením je model VCB-61/62 vybaven pojistkou chránící motor před přehřátím, která zařízení automaticky vypne ve chvíli, kdy teplota motoru vystoupá na příliš vysokou úroveň. Pojistka proti přehřátí motoru se automaticky vynuluje, což znamená, že zařízení lze znovu spustit, jakmile motor zchladne, což většinou trvá 10 až 30 minut.

**PROBLÉM:** Zařízení nelze spustit nebo se zastavuje a nelze jej vypnout a znovu zapnout.

**ŘEŠENÍ:** Ujistěte se, zda je zástrčka správně zapojena do elektrické zásuvky nebo zapněte síťový vypínač. Správně nasadte mísu a víko. Přesuňte bezpečnostní rameno úplně nad střed víka. Zkontrolujte, zda nevyhořely pojistky v pojistkové skříni na pracovišti a zda mají správné ampérové specifikace. Počkejte několik minut a zkuste zařízení znovu spustit. Pokud zařízení ani poté není možné spustit, kontaktujte kvalifikovaného servisního mecha- nika.

**PROBLÉM:** Stěrka se pohybuje pomalu, nebo s ní vůbec nelze pohnout dopředu a dozadu.

**ŘEŠENÍ:** Zkontrolujte, zda jsou čtyři gumové lopatky v horní části stíracího kroužku správně nasazeny a nepřesahují přes bok stíracího kroužku. Ujistěte se, že je zátka plnicího válce

správně nasazena a nepřesahuje z vnitřní strany víka.

**PROBLÉM:** Nízká kapacita nebo slabé výsledky krájení.

**ŘEŠENÍ:** Vždy mějte k víku připevněnou stěrku a podle potřeby ji používejte. Zkontrolujte, zda jsou břity v dobrém stavu a jsou ostré. Nakrájejte zpracovávané potraviny na menší kousky stejné velikosti maximálně 4×4×4 cm. Zpracovávejte obsah mísy kratší – nebo naopak delší – dobu. Zpracovávejte zároveň menší množství.

## TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE VCB-61

**OBJEM MÍSY:** Hrubý objem 6 litrů. Čistý objem s volně proudící kapalinou: 4,5 litru.

**ZÁKLADNA ZAŘÍZENÍ:** Motor: 0,9 kW, jednofázový, 50–60 Hz. 100–120 V, 15,4 A nebo 220–240 V, 7,4 A. Pojistka proti přehřátí motoru. Převod: přímý pohon. Bezpečnostní systém: Dva bezpečnostní přepínače. Stupeň ochrany: IP34. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, pomalá (220–240 V), 20 A pro 100–120 V. Úroveň zvuku: LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetické pole: Méně než 0,1 μT.

**OVLÁDACÍ PRVKY A RYCHLOSTI:** „O“ = zařízení je vypnuto. „I“ = zařízení pracuje nepřetržitě rychlostí 1 500 ot./min. (50Hz motor) nebo 1 700 ot./min. (60Hz motor). „P“ (pulz) = zařízení pracuje rychlostí 1 500 ot./min. (50Hz motor) nebo 1700 ot./min. (60Hz motor), dokud není uvolněn ovládací knoflík.

**BŘIT:** Míchací břit od společnosti HALLDE se čtyřmi čepelemi (2+2) z nejkvalitnější oceli zaručující dokonalé výsledky.

**ČISTÁ HMOTNOST:** Základna zařízení: 25 kg (100–120 V zařízení), 25 kg (220–240 V zařízení). Mísa doplněná o břit/nůž, víko a stěrku: 2,6 kg.

**NORMY/STANDARDY:** NSF STANDARD 8, viz prohlášení o shodě.

## TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE VCB-62

**OBJEM MÍSY:** Hrubý objem 6 litrů. Čistý objem s volně proudící kapalinou: 4,5 litru.

**ZÁKLADNA ZAŘÍZENÍ:** Motor: 1,5 kW, třífázový, 50–60 Hz. 208-240 V, 5,1 A nebo 380-415 V, 3,5A. Pojistka proti přehřátí motoru. Převod: přímý pohon. Bezpečnostní systém: Dva bezpečnostní přepínače. Stupeň ochrany: IP34. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, zpožděná (380–415 V), 10 A pro 208–240 V. Úroveň zvuku: LpA (EN31201): < 67. Magnetické pole: Méně než 0,1 μT.

**OVLÁDACÍ PRVKY A RYCHLOSTI:** „O“ = zařízení je vypnuto. „I“ = zařízení pracuje nepřetržitě rychlostí 1 500 ot./min. (50Hz motor) nebo 1 700 ot./min. (60Hz motor). „II“ = zařízení pracuje nepřetržitě rychlostí 3 000 ot./min. (50 Hz motor) nebo 3 400 ot./min.

(60 Hz motor). „P“ (pulz) = zařízení pracuje rychlostí 1 500 ot./min. (50 Hz motor) nebo 1 700 ot./min. (60 Hz motor), dokud není uvolněn ovládací knoflík.

**BŘIT:** Míchací břit od společnosti HALLDE se čtyřmi čepelemi (2+2) z nejkvalitnější oceli zaručující dokonalé výsledky.

**ČISTÁ HMOTNOST:** Základna zařízení: 21,2 kg (208-240 V zařízení), 21,2 kg (380-415 V zařízení). Mísa doplněná o břit/nůž, víko a stěrku: 2,6 kg.

**NORMY/STANDARDY:** NSF STANDARD 8, viz prohlášení o shodě.



## BEDIENUNGSANLEITUNG

# HALLDE VCB-61/62 (DE)

### WARNUNG!

Der VCB-62 nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden.

Achten Sie darauf, dass Sie sich insbesondere Ihre Hände nicht an den scharfen Messern oder an beweglichen Teilen verletzen.

Immer die Maschine an den zwei Handgriffen an der Seite des Maschinenunterteils tragen und niemals am Sicherheitsarm.

Stecken Sie niemals Ihre Hände in den Behälter oder in das Einfüllrohr auf dem Deckel.

Achten Sie bei der Verwendung darauf, dass der Dichtungsring stets in der Nut auf der Innenseite des Deckels gemäß der Abbildung liegt.

Achten Sie darauf, dass der Stopfen stets fest im Deckel steckt und ordnungsgemäß und vollständig in das Befüllungsrohr eingeführt ist.

Vor der Reinigung ist die Maschine durch die Stellung des Knopfes auf die Position 0 abzuschalten und der Netzstecker ist abzuziehen oder der Trennschalter auf AUS zu stellen.

Die Maschine darf nur von einem hierzu befugten Fachmann repariert werden. Dasselbe gilt für das Öffnen des Maschinengehäuses.

### AUSPACKEN

Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Teile vorhanden und unbeschädigt sind und die Maschine funktionsfähig ist. Der Maschinenlieferant ist innerhalb von acht Tagen von etwaigen Mängeln in Kenntnis zu setzen.

### INSTALLATION

Vor der Installation das Messer aus dem Behälter entfernen.

Schließen Sie die Maschine an eine Stromversorgung an, deren Stromdaten mit den Angaben auf dem Typenschild an der Rückseite des Maschinengehäuses übereinstimmen.

Stellen Sie die Maschine auf eine stabile Arbeitsfläche oder einen stabilen Tisch mit einer Höhe zwischen 650 und 900 mm.

## SICHERHEITSKONTROLLE VOR DER ARBEIT

Kontrollieren, dass bei angebrachtem Behälter, Deckel und Messer die Achse/Welle 4 Sekunden, nachdem der Sicherheitsarm von der Mitte des Deckels weg geschwenkt wurde, stehen bleibt. Dieses bei maximaler Geschwindigkeit testen.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht eingeschaltet werden kann, wenn Behälter, Messer und Deckel entfernt sind und der Sicherheitshebel sich über der Welle in der Mitte der Maschine befindet.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder stellen Sie den Trennschalter auf AUS und kontrollieren Sie anschließend, ob das Stromkabel in gutem Zustand ist und keine Bruchstellen aufweist.

Falls das Stromkabel Beschädigungen aufweist oder eine der oben genannten Sicherheitsfunktionen nicht ordnungsgemäß funktioniert, ist die Maschine von einer Fachkraft instand zu setzen, bevor sie wieder in Betrieb genommen wird.

Kontrollieren Sie, ob alle sichtbaren Schrauben fest angezogen sind.

Überprüfen des Zustands und der Schärfe der Messer.

## VERARBEITUNGSART

Schneidet, hackt, mixt und mischt Hackfleisch, Aromabutter, Dressings, Nachspeisen, Püree, Pastete, Suppen usw. Bereitet Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, Nüsse, Mandeln, Parmesan, Pilze, Schokolade usw. vor.

## ANWENDER

Restaurants, Ladenküchen, Diätküchen, Bäckereien, Seniorenwohnheime, Schulen, Fast-Food-Einrichtungen, Catering, Kindertagesstätten, Salatbars, Pizzerias, Schiffe, Zentralküchen, Küchen von Einrichtungen usw.

## KAPAZITÄT

Die Menge und die Größe der Stücke, die zugleich verarbeitet werden können, sowie die benötigte Zeit für die Verarbeitung hängen von der Zusammensetzung der Lebensmittel und dem angestrebten Ergebnis ab.

Um konstant gute Ergebnisse zu erzielen, sollten festere Nahrungsmittel wie beispielsweise Fleisch, Käse usw. zunächst in Stücke von etwa gleicher Größe geschnitten werden, die maximal 4x4x4 cm groß sein sollten.

Die empfohlenen Höchstmengen, welche die Maschine zu einer Zeit verarbeiten sollte, ist die folgende:

- Fleisch: 2 kg
- Fisch: 2 kg
- Aromabutter: 2 kg

- Suppe, Soße, Dressing usw.: 4,5 kg
- Petersilie: 1,5 Liter

## DER ABSTREICHER

Lassen Sie den Abstreicher während aller Arten der Verarbeitung stets eingebaut, denn die drei Klingen des Abstreifers bremsen die Rotation der Lebensmittel im Behälter ab und lenken sie in das Zentrum, in die Schneidezzone des Behälters.

Wenn Sie den Handgriff des Abstreicher hin und her drehen, während die Maschine in Betrieb ist, können der Deckel und die Wände des Behälters problemlos abgeschabt werden und die Lebensmittel können zur Schneidezzone zurück gelenkt werden.

## ZUSAMMENBAU

Setzen Sie den Behälter auf das Maschinengehäuse, so dass einer der beiden Positionsstifte des Behälters in der Aussparung vorne oben am Maschinengehäuse eingreift.

Stecken Sie das Messer auf die Welle und drücken Sie es bis zum Anschlag nach unten. Achtung! Messer nicht bei der Sicherheitsüberprüfung montieren, sondern nur bei der Bearbeitung.

Setzen Sie den Dichtungsring in die Nut auf der Innenseite des Deckels.

Montieren Sie ordnungsgemäß den Stopfen auf die Befüllungsöffnung, so dass der Stopfen nicht unten am Deckel herausragt.

Nehmen Sie den Abstreicherring mittig in die linke Hand und das Befüllungsrohr des Deckels in die rechte Hand und setzen Sie den Deckel auf den Abstreicherring.

Nehmen Sie den Abstreicher-Handgriff in die rechte Hand und führen Sie die Mitte des Abstreicher-Handgriffs gerade bis zum Anschlag in den Deckel ein.

Drücken Sie Abstreicherring und Abstreicher-Handgriff zusammen und drehen Sie den Abstreicher-Handgriff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und bis die Teile montiert sind.

Setzen Sie den Deckel/Abstreicher auf den Behälter, so dass der Handgriff des Deckels über den Handgriff des Behälters gleitet.

Schwenken Sie den Sicherheitsarm ganz über die Mitte des Deckels.

## DEMONTAGE

Schwenken Sie den Sicherheitsarm bis zum Anschlag nach hinten.

Entfernen Sie den Deckel/Abstreicher und drehen Sie den Abstreicher-Handgriff, so dass das Befüllungsrohr des Deckels verdeckt ist.

Drücken Sie Abstreicher-Handgriff und Abstreicherring zusammen und drehen Sie gleichzeitig den Abstreicher-Handgriff gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und nehmen Sie die Teile auseinander.

Entfernen Sie Messer und Behälter.

## VERWENDEN DES DREHZAHLEGLERS

Wenn sich der Drehzahlregler in der Position O befindet, ist die Maschine ausgeschaltet. In Position I läuft die Maschine ständig mit niedriger Geschwindigkeit und in Position II (nur VCB-62) ständig mit hoher Geschwindigkeit. In Position P (Puls) läuft die Maschine mit niedriger Geschwindigkeit solange der Hebel in dieser Position gehalten wird.

Die ideale Geschwindigkeit hängt davon ab, welches Nahrungsmittel man bearbeitet, welche Qualität das Nahrungsmittel aufweist und welches Ergebnis man erzielen will.

Normalerweise sollte man die Bearbeitung mit einigen kurzen Puls-Takten in Position P beginnen. Wenn das Nahrungsmittel eine längere Bearbeitung erfordert, setzt man mit der Bearbeitung in Position I fort. Wenn das Ergebnis nach der Bearbeitung in der Position I immer noch nicht zufriedenstellend ist, fährt man mit der Bearbeitung in Position II fort (nur VCB-62).

## REINIGUNG

Lesen Sie die gesamte Anleitung vor Beginn der Reinigung.

**VOR DER REINIGUNG:** Immer die Maschine ausschalten und den Netzstecker ziehen oder, falls die Maschine keinen Stecker hat, den Trennschalter öffnen. Sämtliche abnehmbare Teile entfernen, die gereinigt werden sollen.

**ABNEHMBARE TEILE:** Sämtliche abnehmbare Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden. Stets Handgeschirrspülmittel für die Handwäsche verwenden. Seien Sie sehr vorsichtig mit den scharfen Messern am Kopf des Messerwerks

**MASCHINE:** Die Maschine mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocken wischen.

### WARNUNG:

- Kein Wasser auf die Maschine gießen oder sprühen.
- Kein Natriumhypochlorit (Chlor) oder irgendein anderes Mittel verwenden, das diese Substanz enthält.
- Keine scharfen Gegenstände für die Reinigung verwenden oder andere Dinge, die nicht für den Zweck der Reinigung vorgesehen sind.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Reinigungsprodukte verwenden.
- Keine Reinigungsschwämme mit Scheuerflächen (z.B. Scotch-Brite™) verwenden. Dies würde zum Verschleiß der Veredelung der Maschine führen.

### PFLEGEHINWEISE:

- Die Maschine unmittelbar nach Gebrauch reinigen.
- Die Maschine unmittelbar nach der Reinigung trocknen.

## FEHLERSUCHE

Um Beschädigungen des Motors auszuschließen, verfügt der VCB-61/62 über eine thermische Motorschutzfunktion, welche die Maschine automatisch ausschaltet, wenn der Motor zu warm wird. Die thermische Schutzfunktion geht automatisch wieder in den Ausgangszustand zurück, so dass die Maschine erst dann wieder gestartet werden kann, wenn der Motor abgekühlt ist. Dies dauert normalerweise zwischen 10 und 30 Minuten.

**FEHLER:** Die Maschine lässt sich nicht einschalten oder bleibt während des Betriebes stehen und lässt sich daraufhin nicht wieder einschalten.

**MASSNAHMEN:** Überzeugen Sie sich davon, dass der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt bzw. dass der Trennschalter auf EIN steht. Setzen Sie den Behälter und den Deckel korrekt auf. Schwenken Sie den Sicherheitsarm bis zum Anschlag über die Mitte des Deckels. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungskasten für den betreffenden Raum nicht durchgebrannt sind und die richtige Stärke haben. Warten Sie ein paar Minuten und versuchen Sie anschließend erneut, die Maschine einzuschalten. Bei Bedarf Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuziehen.

**FEHLER:** Der Abstreicher funktioniert schlecht oder lässt sich schwer oder überhaupt nicht vor- und zurückschwenken.

**MASSNAHMEN:** Prüfen Sie, ob die vier Gummi-Abstreicherklappen auf der Oberseite des Abstreicherrings ordnungsgemäß montiert sind. Sie dürfen nicht seitlich am Abstreicherring hervorragen. Prüfen Sie, ob der Stopfen ordnungsgemäß auf das Befüllungsrohr am Deckel montiert ist. Er darf nicht auf der Unterseite des Deckels hervorragen.

**FEHLER:** Geringe Kapazität oder schlechte Schneideergebnisse.

**MASSNAHMEN:** Stets den Abstreicher am Deckel befestigen und ihn gebrauchen wie nötig. Prüfen Sie, ob die Messer intakt und scharf sind. Die zu verarbeitenden Nahrungsmittel in kleinere Stücke von etwa gleicher Größe zerschneiden, maximal 4x4x4 cm. Die Produkte für kürzere oder längere Zeit bearbeiten. Bearbeiten Sie kleinere Mengen pro Füllung.

## TECHNISCHE DATEN HÄLLDE VCB-61

**BEHÄLTERVOLUMEN:** Bruttovolumen 6 Liter. Nettovolumen des Behälters für frei fließende Flüssigkeiten: 4,5 Liter.

**MASCHINENUNTERTEIL:** Motor: 0,9 kW, 1-Phasenstrom, 50/-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A oder 220-240 V, 7,4 A. Thermischer Motorschutz. Antrieb: Direktantrieb. Sicherheitssystem: Zwei Sicherheitsschalter. Schutzart: IP34. Sicherung im Sicherungskasten des betreffenden Raumes: 10 A, träge Sicherung

(220-240 V), 20 A für 100-120 V. Geräuschpegel: LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetfeld: Kleiner als 0,1 Mikrottesla.

**GESCHWINDIGKEITSREGELUNG:** 0 = Maschine ausgeschaltet. I = Die Maschine läuft ständig mit 1500 U/min (50-Hz-Motor) oder mit 1700 U/min (60-Hz-Motor). P (Puls) = Die Maschine läuft mit 1500 U/min (50-Hz-Motor) oder 1700 U/min (60-Hz-Motor), solange der Hebel betätigt wird.

**MESSER:** HÄLLDEs Messereinheit, welche die Nahrungsmittel mit vier Messerklappen (2+2) aus Stahl bester Qualität bearbeitet, für restlose Bearbeitung und perfekte Ergebnisse.

**NETTOGEWICHTE:** Maschinenunterteil: 25 kg (100-120-V-Maschine), 25 kg (220-240-V-Maschine). Behälter mit Messer, Deckel und Abstreicher: 2,6 kg.

**NORMEN/STANDARDS:** NSF STANDARD 8, siehe die Konformitätserklärung.

## TECHNISCHE DATEN HÄLLDE VCB-62.

**BEHÄLTERVOLUMEN:** Bruttovolumen 6 Liter. Nettovolumen des Behälters für frei fließende Flüssigkeiten: 4,5 Liter.

**MASCHINENUNTERTEIL:** Motor: 1,5 kW, dreiphasig, 50-60 Hz, 208-240 V, 5,1 A oder 380-415 V, 3,5 A. Thermischer Motorschutz. Antrieb: Direktantrieb. Sicherheitssystem: Zwei Sicherheitsschalter. Schutzart: IP34. Sicherung im Sicherungskasten des betreffenden Raumes: 10 A, träge Sicherung (380-415 V), 10 A für 208-240 V. Geräuschpegel: LpA (EN31201): < 67. Magnetfeld: Kleiner als 0,1 Mikrottesla.

**GESCHWINDIGKEITSREGELUNG:** 0 = Maschine ausgeschaltet. I = Die Maschine läuft ständig mit 1500 U/min (50-Hz-Motor) oder mit 1700 U/min (60-Hz-Motor). II = Die Maschine läuft ständig mit 3000 U/min (50 Hz-Motor) oder mit 3400 U/min (60 Hz-Motor). P (Puls) = Die Maschine läuft mit 1500 U/min (50-Hz-Motor) oder 1700 U/min (60-Hz-Motor), solange der Hebel betätigt wird.

**MESSER:** HÄLLDEs Messereinheit, welche die Nahrungsmittel mit vier Messerklappen (2 + 2) aus Stahl bester Qualität bearbeitet, für restlose Bearbeitung und perfekte Ergebnisse.

**NETTOGEWICHTE:** Maschinenunterteil: 21,2 kg (208-240-V-Maschine), 21,2 kg (380-415-V Maschine). Behälter mit Messer/Schneider, Deckel und Abstreicher: 2,6 kg.

**NORMEN/STANDARDS:** NSF STANDARD 8, siehe die Konformitätserklärung.

## BRUGSANVISNING

# HALLDE VCB-61/62

(DK)

### ADVARSEL!

VCB-62 skal installeres af en autoriseret fagmand.

Pas på, at hænderne ikke kommer i kontakt med skarpe knive og bevægelige dele.

Bær altid maskinen i de to håndtag på maskinhusets sider og aldrig i sikkerhedsarmen.

Stik aldrig hænderne ned i skålen eller i påfyldningsrøret på låget.

Sørg for at tætningsringen sidder korrekt i sporet inde i låget, som vist på skitsen, under drift.

Sørg for, at proppen altid er fastgjort på låget og trykket helt ned i påfyldningsrøret.

Sluk altid for maskinen ved at stille omskifte-rem i position „0“, og træk derefter stikket ud af stikkontakten eller sluk alternativt afbryderen inden rengøring.

Maskinen må kun repareres, og maskinhuset kun åbnes af en kvalificeret fagmand.

### UDPAKNING

Kontrollér, at alle dele er der, at maskinen fungerer, og at intet er beskadiget under transporten.

Evt. reklamation skal ske til maskinleverandøren senest 8 dage efter levering.

### INSTALLATION

Fjern kniven fra skålen før installation.

Tilslut maskinen til en forsyningsspænding som svarer til den angivne på typeskiltet, bagpå maskinen.

Placer maskinen på en stabil disk eller et bord, med en højde på 650-900 mm.

### KONTROLLER ALTID FØR BRUG

Kontroller at akslen, med skål, låg og kniv, stopper indenfor 4 sekunder efter at sikkerhedsarmen er drejet væk fra centrum af låget. Test dette ved max. hastighed).

At maskinen ikke kan starte med skål, låg og kniv afmonteret og med sikkerhedsarmen i centrum af maskinen.

Træk stikket ud af kontakten eller sluk for afbryderen og kontroller derefter at elkablet ikke har nogen synlige skader.

Ved fejl på elkablet, eller hvis nogle af ovenstående funktioner ikke fungerer, skal der tilkaldes en autoriseret fagmand, før maskinen tages i brug.

Kontroller at alle synlige skruer er spændt fast til.

Kontroller at knivenheden er hel og skarp.

### ANVENDELSE

Hakker, findeler, mikser og blander fars, kryddersmør, dressing, dessert, puré, paté, supper o.l. Fortilbereder kød, fisk, frugt, grøntsager, løg, persille, nødder, mandler, parmesan, svampe, chokolade o.l.

### BRUGERE

Restauranter, butikskøkkener, diætkøkkener, bagerier, plejehjem, sygehuse, skoler, fast food restauranter, cateringkøkkener, daginstitutioner, salatbarer, pizzeriaer, skibe, central-køkkener, institutionskøkkener etc.

### KAPACITET

Hvor stor mængde og hvor store stykker der kan behandles pr. gang, samt hvilken behandlingstid der kræves, afhænger af produktets konsistens og på det ønskede resultat.

For et ensartet og godt resultat bør faste produkter, såsom kød, ost o.l. først deles i lige store stykker, ikke større end ca 4x4x4 cm.

Nedenstående liste angiver de maksimale mængder der bør behandles pr. gang.

- Kød: 2 kg
- Fisk: 2 kg
- Kryddersmør: 2 kg
- Suppe, sovs, dressing, etc: 4,5 kg
- Persille: 1,5 liter

### SKRABEREN

Hav altid skraberens monteret under tilberedning, da denne bremser produktets rotation i skålen og styrer det ind mod midten af skålen/knivzonen.

Ved at føre skraberens håndtag frem og tilbage, skrubes låg og sider af og produktet føres frem mod kniven, mens maskinen kører.

### MONTERING

Placer skålen på maskinbasen således at en af styrestifterne på skålen, går ind i sporet på top/front af maskinbasen.

Placer kniven på akslen og tryk kniven helt ned til stop. OBS! Kniven skal ikke monteres ved sikkerhedskontrol, kun til produktion.

Indsæt tætningsringen i sporet på låget.

Monter proppen i lågets påfyldningshul, således at proppen ikke stikker ud på undersiden af låget.

Tag fat i skraberens centrum med venstre

hånd og påfyldningsrøret med højre og placer låget på skraberengen.

Tag fat i skraberhåndtaget med højre hånd og tryk centrum af skraberhåndtaget helt ned i centrum af låget.

Tryk skraber og håndtag sammen og drej håndtaget med uret til stop. Delene er nu samlet.

Placer låget/skraberens på skålen således at lågets håndtag er placeret over skålens håndtag.

Sving sikkerhedsarmen helt ind over lågets centrum.

### DEMONTERING

Drej sikkerhedsarmen bagud til stop.

Fjern låget/skraberens og drej skraberhåndtaget så det dækker lågets påfyldningsrør.

Tryk skraberhåndtag og skraber sammen og drej samtidigt skraberhåndtaget mod uret til stop. Adskil delene.

Fjern kniven fra skålen.

### HASTIGHEDSREGULERING

Med regulatoren i stilling "0" er maskinen afbrudt. I stilling "I" kører maskinen kontinuerligt på lav hastighed og i stilling "II" (kun VCB-62) kontinuerligt på høj hastighed. I stilling "P" (puls) kører maskinen på lav hastighed til knappen slippes.

Hvilken hastighed der bør vælges, af hænger af de aktuelle produkter, deres kvalitet og det ønskede resultat.

Normalt bør man starte med nogle korte impulskørsler i stilling "P". Hvis produktet kræver længere behandlingstid, skiftes der til stilling "I". Er resultatet stadig ikke tilfredsstillende, skiftes der til stilling "II" (VCB-62).

### RENGØRING

Læs hele instruktionen før du begynder at rengøre maskinen.

INDEN RENGØRING: Sluk maskinen og tag stikket ud af kontakten eller sluk afbryderen. Fjern alle løse dele som skal rengøres.

LØSE DELE: Alle løse dele kan vaskes i en opva-sker. Brug altid håndopvask ved manuel vask. Husk at afmontere skraberblade og tætningsring for at få det helt rent. Pas på skarpe knive i på knivhovedet.

MASKINE: Tør maskinen af med en fugtig klud og tør den derefter af med en tør klud.

ADVARSEL:

- Hæld eller sprøjt aldrig vand på maskinen.
- Brug aldrig klorholdige produkter til rengøring.
- Brug aldrig skarpe eller ikke egnede produkter til rengøring.
- Brug aldrig slibende midler.

- Brug aldrig skuresvampe, som f.eks. Scotch Brite™. Dette slider på lakken på maskinen.

#### PLEJE:

- Rengør maskinen omgående efter brug.
- Tør maskinen omgående efter rengøring.

### FEJLSØGNING

For at fjerne risikoen for skader på motoren, er VCM-61/62 udstyret med en termosikring, som automatisk afbryder maskinen, hvis motoren bliver for varm. Termosikringen har automatisk reset, hvilket betyder at maskinen kan startes igen efter 10 til 30 minutters afkøling.

FEJL: Maskinen starter ikke eller går i stå under drift og kan ikke genstartes.

AFHJÆLPNING: Kontroller at stikket er sat i kontakten. Monter skålen og låget korrekt. Før sikkerhedsarmen ind over lågets centrum. Kontroller at sikringerne på forsyningen er i orden. Drej hastighedsregulatoren om på "0" og vent i nogle minutter, forsøg derefter at genstarte maskinen. Hjælper dette ikke, tilkald da en autoriseret fagmand.

FEJL: Skraberer går trægt eller kan slet ikke føres frem og tilbage.

Kontroller at de fire gummi skraberblade er i orden og monteret korrekt. Kontroller at proppen til lågets påfyldningsrør er monteret korrekt og ikke stikker ud på undersiden af låget.

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt resultat.

AFHJÆLPNING: Fordel produktet i mindre lige store stykker på max. 4x4x4 cm. Behandl i kortere eller længere tid. Behandl mindre portioner pr. gang. Hav altid skraberer monteret og brug den efter behov. Kontroller at knivene er hele og skarpe.

### TEKNISKE DATA HALLDE VCB-61

SKÅLENS VOLUMEN: Bruttovolumen 6 liter. Nettovolumen letflydende væske 4,5 liter.

MASKINBASE: Motor: 0,9 kW, 1-faset, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A alternativt 220-240 V, 7,4 A. Termosikring. Transmission: direkte drev. Sikkerhedssystem: to sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP34. Anlægssikring: 10 A, træg (220-240 V), 20 A vid 100-120 V. Støjniveau LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetfelt: mindre end 0,1 mikrottesla.

REGULERING OG HASTIGHEDER: "0" = maskinen stoppet. "I" = maskinen kører kontinuerligt med 1500 o/minut (50 Hz motor) alternativt 1700 o/minut (60 Hz motor). "P" (Puls) = maskinen kører med 1500 o/minut til knappen slippes (50 Hz motor) alternativt 1700 o/minut (60 Hz motor).

KNIV: HALLDEs agiterende kniv med fire knivblade (2+2) af svensk knivstål af højeste kvalitet, for et gennemarbejdet og perfekt resultat.

NETTOVÆGT: Maskinbase: 25 kg (100-120 V), 25 kg (220-240 V). Skål komplet inklusiv

kniv, låg og skraber: 2,6 kg.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring

### TEKNISKE DATA HALLDE VCB-62

SKÅLENS VOLUMEN: Bruttovolumen 6 liter. Nettovolumen letflydende væske 4,5 liter.

MASKINBASE: Motor: 1,5/ kW, 3-faset, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A alternativt 380-415 V, 3,5 A. Termosikring. Transmission: direkte drev. Sikkerhedssystem: to sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP34. Anlægssikring: 10 A, træg (380-415 V), 10 A (208-240 V). Støjniveau LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetfelt: mindre end 0,1 mikrottesla.

REGULERING OG HASTIGHEDER: "0" = maskinen stoppet. "I" = maskinen kører kontinuerligt med 1500 o/minut (50 Hz motor) alternativt 1700 o/minut (60 Hz motor). "II" = maskinen kører kontinuerligt med 3000 o/minut (50 Hz) alternativt 3400 o/minut (60 Hz). "P" (Puls) = maskinen kører med 1500 o/minut til knappen slippes (50 Hz motor) alternativt 1700 o/minut (60 Hz motor).

KNIV: HALLDEs agiterende kniv med fire knivblade (2+2) af svensk knivstål af højeste kvalitet, for et gennemarbejdet og perfekt resultat.

NETTOVÆGT: Maskinbase: 21,2 kg (208-240 V), 21,2 kg (380-415 V). Skål komplet inklusiv kniv, låg og skraber: 2,6 kg.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring

## INSTRUCCIONES DE USO

# HALLDE VCB-61/62

(ES)

### ¡ATENCIÓN!

El VCB-62 debe ser instalado por un mecánico cualificado.

Tenga mucho cuidado, especialmente con las manos, al tocar las cuchillas afiladas y los elementos móviles.

Para trasladar el aparato, utilice siempre las dos empuñaduras situadas en los laterales de la base y nunca el brazo de seguridad.

No introduzca nunca las manos ni los dedos en el recipiente o en el tubo de alimentador de la tapa.

Asegúrese de que el anillo de sellado está ajustado en la ranura del interior de la tapa como se muestra en la imagen durante todo el proceso.

Asegúrese de que el tapón está instalado en la tapa en todo momento y que éste se introduce correctamente hacia abajo hasta quedar insertado en el tubo de alimentación.

Antes de limpiar el aparato, apáguelo siempre moviendo el mando hasta la posición "O" y extraiga el enchufe de la pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo.

Solo el personal técnico cualificado puede reparar el aparato y abrir la carcasa.

### DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza, que el aparato funciona, y que nada haya sufrido daños durante el transporte. Cualquier posible defecto deberá ser notificado al proveedor del aparato en el plazo de ocho días.

### INSTALACIÓN

Quite la cuchilla del recipiente antes de proceder a la instalación.

Enchufar el aparato a una toma de alimentación eléctrica adecuada, que cumpla las especificaciones incluidas en la placa de características de la parte posterior de la base.

Sítue el aparato sobre una superficie de trabajo resistente o una mesa que tenga una altura de 650 - 900 mm.

### CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

Compruebe que con el recipiente, la tapa y la cuchilla instalados, el eje para de girar cuatro

segundos después de que el brazo de seguridad se haya retirado del centro de la tapa. Compruébelo a máxima velocidad.

Que el aparato no pueda ponerse en marcha con el recipiente, las cuchillas y la tapa quitados, y con el brazo de seguridad colocado sobre el eje central.

Extraiga el enchufe de la toma de pared o, como alternativa, desconecte el interruptor de trabajo, y compruebe después que el cable eléctrico esté en buen estado y no tenga grietas.

Si el cable eléctrico estuviera dañado o tuviera grietas, y si alguna de las funciones antedichas no funcionara, póngase en contacto con un electricista profesional para que arregle la avería antes de volver a utilizar el aparato.

Compruebe que todos los tornillos y tuercas visibles estén apretados.

Compruebe que las cuchillas están en buen estado y afiladas.

### TIPOS DE PROCESADO

Corta, pica, bate y mezcla carne picada, mantequilla aromatizada, aliños, postres, purés, patés, sopas, etc. Prepara carne, pescado, fruta, verduras, cebollas, perejil, nueces, almendras, parmesano, champiñones, chocolate, etc.

### USUARIOS

Restaurantes, tiendas de cocina, cocinas dietéticas, pastelerías, residencias geriátricas, escuelas, centros de comida rápida, empresas de catering, centros de día, bufés de ensalada, pizzerías, barcos, cocinas centrales, cocinas institucionales, etc.

### CAPACIDAD

La cantidad y el tamaño de las porciones que pueden ser procesadas a la vez y la duración del tiempo de procesado, dependen de la consistencia de la comida y del resultado deseado.

Para un buen resultado igualado con comidas sólidas como carne, queso, deberían cortarse primero en trozos más o menos iguales y no superiores a 4x4x4 cm.

Las cantidades máximas recomendadas que el aparato puede procesar al mismo tiempo son las siguientes:

- Carne: 2 kg
- Pescado: 2 kg
- Mantequilla aromatizada: 2 kg
- Sopa, salsa, aliños, etc.: 4,5 kg
- Perejil: 1,5 litro

### LA ESPÁTULA

Siempre use la espátula en todos los tipos de procesado, ya que la espátula de cuatro palas reduce la velocidad de rotación de los

alimentos en el recipiente y los guía hacia el centro y la zona de corte del recipiente.

Si gira el mango de la espátula de adelante a atrás, podrá retirar los alimentos de la tapa y las paredes del recipiente para devolverlos a la zona de corte mientras el aparato está en funcionamiento.

### MONTAJE

Coloque el recipiente en la base del aparato de forma que uno de los dos pasadores de guía de este encaje en la parte superior/frontal de la base del aparato.

Coloque la cuchilla en el eje y presione hacia abajo del todo. ¡Cuidado! La cuchilla no debe estar instalada durante la comprobación de seguridad, solo durante el procesado.

Coloque el anillo de sellado en la ranura del interior de la tapa.

Coloque el tapón correctamente en el orificio de alimentación de la tapa, asegurándose de que no sobresalga de la parte inferior de la tapa.

Agarre el centro del anillo de la espátula con la mano izquierda y el tubo de alimentación en la tapa con la mano derecha al colocar la tapa en el anillo de la espátula.

Agarre el mango de la espátula con la mano derecha y pulse el centro del mango hacia abajo hacia el centro de la tapa hasta donde se pueda.

Presione a la vez sobre el mango de la espátula y el anillo de la espátula, gire al mismo tiempo el mango de la espátula hasta el tope en sentido de las agujas del reloj y las tres piezas quedarán unidas.

Coloque la tapa/espátula en el recipiente de modo que el mango de la tapa esté justo sobre el asa del recipiente.

Gire el brazo de seguridad para colocarlo sobre el centro de la tapa.

### DESMONTAJE

Lleve el brazo de seguridad hacia atrás hasta el tope.

Quite la tapa/espátula y gire el mango de la espátula de forma que cubra el tubo de alimentación de la tapa.

Presione a la vez sobre el mango de la espátula y el anillo de la espátula, gire al mismo tiempo el mango de la espátula hasta el tope en sentido opuesto a las agujas del reloj y separe las piezas.

Retire la cuchilla y el recipiente.

### USO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Con el mando de control en posición "O" el aparato está desconectado. En la posición "I", el aparato funciona de forma ininterrumpida a baja velocidad y en posición "II", (VCB-62

únicamente) funciona de forma ininterrumpida a alta velocidad. En posición "P" (pulse), el aparato funciona a baja velocidad mientras el mando se mantenga en esta posición.

La velocidad que debe utilizar depende del tipo de alimento a procesar, su calidad y el resultado deseado.

Normalmente, el procesado debería empezar con algunos periodos breves en posición "P" (pulse). Si el alimento requiere un tiempo de procesado más prolongado, conecte la posición "I". Si los resultados siguen sin ser satisfactorio, seleccione la posición "II" (VCB-62 únicamente).

## LIMPIEZA

Lea todas las instrucciones antes de empezar a limpiar el aparato.

**ANTES DE LA LIMPIEZA:** Desconecte siempre el aparato y retire el cable de alimentación de la toma o, si el aparato no tuviera enchufe, desconecte el interruptor de trabajo. Retire todas las piezas extraíbles para limpiarlas.

**PIEZAS EXTRAÍBLES:** Todas las piezas extraíbles son aptas para lavavajillas. Use siempre detergente líquido de lavado a mano para el lavado manual. Tenga cuidado con los bordes afilados de la parte superior de la cuchilla.

**APARATO:** Limpie el aparato con un trapo húmedo y después, termine de secarlo.

**ATENCIÓN:**

- No vierta o pulverice agua sobre el aparato.
- No use hipoclorito de sodio (cloro) u otro agente que contenga esta sustancia.
- No utilice objetos afilados para la limpieza ni ningún otro objeto que no esté pensado para este propósito.
- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.
- No use esponjas de limpieza con estropajo (como Scotch-Brite™) Esto causará un desgaste en el acabado del aparato.

**CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:**

- Limpie el aparato inmediatamente después de su uso.
- Seque el aparato inmediatamente después de limpiarlo.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, el VCB-61/62 está equipado con protección térmica del motor que automáticamente apagará el aparato si la temperatura del motor es demasiado alta. El dispositivo de protección térmica reinicia automáticamente el aparato, lo que permite que este se vuelva a encender cuando el motor se haya enfriado, lo que tarda normalmente entre 10 y 30 minutos.

**FALLO:** El aparato no se pone en marcha o se para durante el funcionamiento y no puede volver a ponerse en marcha.

**SOLUCIÓN:** Compruebe que el enchufe esté bien introducido en la toma de alimentación o encienda el interruptor principal. Coloque el recipiente y la tapa correctamente. Coloque el brazo de seguridad sobre el centro de la tapa. Controle que los fusibles del cuadro eléctrico del local estén en perfecto estado y que sean del amperaje correcto. Espere algunos minutos e intente volver a poner en marcha el aparato. Contacte con un mecánico profesional cualificado si el aparato sigue sin funcionar.

**FALLO:** La espátula se desplaza lentamente o no se desplaza hacia adelante y hacia atrás en absoluto.

**SOLUCIÓN:** Compruebe que las cuatro palas de goma en la parte superior del anillo de la espátula estén instaladas correctamente y que no sobresalen por el lado del anillo de la espátula. Compruebe que el tapón en el tubo de alimentación de la tapa está bien colocado, para que no sobresalga en el interior de la tapa.

**FALLO:** Capacidad baja o resultado de corte deficiente.

**SOLUCIÓN:** Mantenga la espátula siempre instalada en la tapa y úsela según sea necesario. Compruebe que las cuchillas están en buen estado y afiladas. Corte el alimento a procesar en trozos más pequeños de aproximadamente el mismo tamaño, máx. 4x4x4 cm. Procese los alimentos durante un período de tiempo más corto o más largo. Procesar una menor cantidad cada vez.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE VCB-61

**VOLUMEN DEL RECIPIENTE:** Volumen bruto: 6 litros. Volumen neto con líquido fluido: 4,5 litros.

**BASE DEL APARATO:** Motor: 0,9 kW, monofásico, 50-60 Hz. 100/-120 V, 15,4 A o 220-240 V, 7,4 A. Protección térmica del motor. Transmisión: transmisión directa. Sistema de seguridad: Dos interruptores de seguridad. Grado de protección: IP34. Fusible de la caja de fusibles de la instalación eléctrica: 10 A, de acción lenta (220-240 V), 20 A para 100-120 V. Nivel de sonido: LpA (EN31201): < 67 dBA. Campo magnético: Menos de 0,1 microteslas.

**MANDOS Y VELOCIDADES:** "O" = aparato desconectado. "I" = el aparato funciona de forma ininterrumpida a 1.500 rpm (motor 50 Hz) o a 1.700 rpm (motor 60 Hz). "P" (pulse) = el aparato funciona a 1.500 rpm hasta que el botón se libera (motor 50 Hz) o 1.700 rpm (motor 60 Hz).

**CUCHILLA:** Cuchilla de batido HALLDE con cuatro cuchillas (2 + 2) de acero de alta calidad para un resultado apurado y excelente.

**PESOS NETOS:** Base del aparato: 25 kg (aparatos de 100-120 V), 25 kg (aparatos 220-240 V). Recipiente con cuchilla/triturador, tapa y espátula: 2,6 kg.

**NORMAS/CRITERIOS:** CRITERIO NSF 8, consulte la declaración de conformidad.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE VCB-62

**VOLUMEN DEL RECIPIENTE:** Volumen bruto: 6 litros. Volumen neto con líquido fluido: 4,5 litros.

**BASE DEL APARATO:** Motor: 1,5 kW, trifásico, 50-60 Hz. 208/-240 V, 5,1 A o 380-415 V, 3,5 A. Protección térmica del motor. Transmisión: transmisión directa. Sistema de seguridad: Dos interruptores de seguridad. Grado de protección: IP34. Fusible de la caja de fusibles de la instalación eléctrica: 10 A, de acción retardada (380-415 V), 10 A para 208-240 V. Nivel de sonido: LpA (EN31201): < 67. Campo magnético: Menos de 0,1 microteslas.

**MANDOS Y VELOCIDADES:** "O" = aparato desconectado. "I" = el aparato funciona de forma ininterrumpida a 1.500 rpm (motor 50 Hz) o a 1.700 rpm (motor 60 Hz). "II" = el aparato funciona de forma ininterrumpida a 3.000 rpm (motor 50 Hz) o a 3.400 rpm (motor 60 Hz). "P" (pulse) = el aparato funciona a 1.500 rpm hasta que el botón se libera (motor 50 Hz) o 1.700 rpm (motor 60 Hz).

**CUCHILLA:** Cuchilla de batido HALLDE con cuatro cuchillas (2 + 2) de acero de alta calidad para un resultado apurado y excelente.

**PESOS NETOS:** Base del aparato: 21,2 kg (aparatos de 208-240 V), 21,2 kg (aparatos 380-415 V). Recipiente con cuchilla/triturador, tapa y espátula: 2,6 kg.

**NORMAS/CRITERIOS:** CRITERIO NSF 8, consulte la declaración de conformidad.

# KÄYTTÖOHJE

# HÄLLDE

# VCB-61/62

(FI)

## HUOMIO!

VCB-62 on asennuttava valtuutetulla huoltomekaanikolla.

Ole hyvin varovainen käsitellessäsi teräviä ja liikkuvia osia.

Kanna laitetta aina sen rungon molemmilla sivuilla olevista kahdesta kahvasta, älä koskaan turvavarresta.

Älä koskaan laita käsiäsi tai sormiasi kulhoon tai kannen syöttöputkeen.

Varmista, että tiivisterengas on sovitettu kannen sisäpuolella olevaan uraan kuvassa osoitetulla tavalla aina laitteen käydessä.

Varmista, että pistoke on sovitettu kanteen koko ajan ja työnnetty kunnolla alas, niin pitkälle kuin se menee syöttöputkeen.

Ennen kuin puhdistat laitteen, sammuta se aina kääntämällä nuppi "O"-asentoon ja irrottamalla sitten pistoke pistorasiasta tai vaihtoehtoisesti avaamalla erotuskytkin.

Vain valtuutettu mekaanikko saa korjata laitteen ja avata laitteen rungon.

## PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista, että kaikki osat on toimitettu, että laite toimii tarkoitetulla tavalla ja että mitään ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Laitteen toimittajalle on ilmoitettava puutteista kahdeksan päivän kuluessa.

## ASENNUS

Poista terä kulhosta ennen asennusta.

Liitä laite sopivaan virtälähteeseen laitteen rungon takaosassa olevan tyyppikilven teknisten määritelmien mukaisesti.

Aseta laite tukevalle työtasolle tai pöydälle, jonka korkeus on 650–900 mm.

## TARKISTA AINA ENNEN KÄYTTÖÄ

Tarkista, että kulho, kansi ja terät asennettuina akseli pysähtyy 4 sekunnin kuluessa siitä, kun turvavarsi on käännetty pois kannen keskustasta. Testaa tämä maksiminopeudella.

Tarkista, että laitetta ei voida käynnistää kulhon, terän ja kannen puuttuessa ja turvavivun ollessa akselin päällä koneen keskellä.

Irrota virtapistoke pistorasiasta tai avaa erotuskytkin ja tarkista sitten, että sähköjohto on hyvässä kunnossa eikä siinä ole murtumia.

Jos sähköjohto on vaurioitunut tai murtunut

tai jos jokin edellä mainituista turvatoimista ei toimi tarkoitetulla tavalla, kutsu valtuutettu sähköasentaja korjaamaan vika, ennen kuin otat laitteen takaisin käyttöön.

Tarkista, että kaikki näkyvät ruuvit ja pultit on kiristetty kunnolla.

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

## KÄYTTÖTAPA

Pilkkaa, jauhaa ja sekoittaa jauhelihaa, maustevoita, kastikkeita, jälkiruokia, soseita, pateita, keittoja jne. Käsittelee lihaa, kalaa, hedelmiä, vihanneksia, sipulia, persiljaa, pähkinöitä, manteleita, parmesania, sienä, suklaata jne.

## KÄYTTÄJÄT

Ravintolat, kauppojen keittiöt, dieettikeittiöt, leipomot, vanhainkodit, koulut, pikaruokapaikat, pitopalvelut, päiväkodit, salaattibaarit, pitsariat, laivat, keskuskeittiöt, laitoskeittiöt jne.

## KAPASITEETTI

Kerralla käsiteltävien palojen määrä ja koko sekä käsittelyyn kuluva aika riippuvat elintarvikkeiden koostumuksesta ja halutusta tuloksesta.

Saadaksesi hyvän ja tasaisen tuloksen kiinteillä elintarvikkeilla, kuten lihalla ja juustolla, ne on ensin syytä paloitella suunnilleen yhtä suuriksi paloiksi, joiden koko on enintään 4 x 4 x 4 cm.

Suosittelut enimmäismäärät, joita kone voi kerralla käsitellä, ovat seuraavat:

- Liha: 2 kg
- Kala: 2 kg
- Maustevoit: 2 kg
- Keitto, kastike, salaattinkastike jne.: 4,5 kg
- Persilja: 1,5 litraa

## KAAVIN

Pidä kaavin aina asennettuna kaikentyyppisen käsittelyn aikana, sillä neljä kaavinterää hidastavat ruoan pyörimistä kulhossa ja ohjaavat ruokaa kohti kulhon keskustaa/leikkausosaa.

Kääntämällä kaapimen kahvaa edestakaisin kansi ja kulhon seinät voidaan helposti kaapia ja ruoka palaa leikkausalueelle laitteen ollessa käynnissä.

## KOKOAMINEN

Aseta kulho laitteeseen siten, että toinen kahdesta kulhon ohjaustapista asettuu koneen alustan päällä/edessä olevaan uraan.

Asenna terä akseliin ja paina alas. Huom. Terää ei saa asentaa turvatarkastuksen aikana, vain todellisen käsittelyn aikana.

Aseta tiivisterengas kannen sisäpuolen uraan.

Laita tulppa oikein kannen syöttöreikään ja varmista, että tulppa ei ole näkyvässä kannen alapuolella.

Tartu kaavinrenkaan keskustaan vasemmalla kädellä ja kannen syöttöputkeen oikealla kädellä, kun asetat kannen kaavinrenkaalle.

Tartu kaapimen kahvaan oikealla kädellä ja työnnä kaapimen kahvan keskiosaa kohti kannen keskustaa, niin pitkälle kuin se menee.

Paina kaavinrenkas ja kaapimen kahva yhteen pyörittämällä kaapimen kahvaa myötäpäivään, niin pitkälle kuin se menee, ja osat ovat kiinnittyneet toisiinsa.

Aseta kansi/kaavin kulhoon siten, että kannen kahva on suoraan kulhon kahvan yläpuolella.

Käännä turvavartta siten, että se on kannen keskustan yläpuolella.

## PURKAMINEN

Käännä turvavarsi taakse, niin pitkälle kuin se menee.

Poista kansi/kaavin ja käännä kaapimen kahva siten, että se peittää kannen syöttöputken.

Paina kaapimen kahva ja kaavinrenkas toisinsa ja käännä samanaikaisesti kaapimen kahvaa vastapäivään, niin pitkälle kuin se menee, ja erota osat toisistaan.

Poista terät ja kulho.

## NOPEUDENSÄÄTIMEN KÄYTTÖ

Nopeudensäätimen ollessa "O"-asennossa laite on kytketty pois päältä. Asennossa "I" laite toimii jatkuvasti alhaisella nopeudella ja asennossa "II" (vain VCB-62) jatkuvasti suurella nopeudella. Asennossa "P" (pulse) laite toimii alhaisella nopeudella, kun nappia pidetään tässä asennossa.

Nopeus, jota tulisi käyttää, riippuu käsiteltävän ruoan laadusta, määrästä ja halutusta lopputuloksesta.

Yleensä käsittely on syytä aloittaa muutamalla lyhyellä toimintajaksolla asennossa "P" (pulse). Jos ruoka vaatii pitempää käsittelyä, vaihda asentoon "I". Jos tulokset eivät vielä ole tyydyttäviä, vaihda asentoon "II" (vain VCB-62).

## PUHDISTUS

Lue kaikki ohjeet, ennen kuin alat puhdistaa laitetta.

ENNEN PUHDISTUSTA: Sammuta aina laite ja irrota virtapistoke pistorasiasta, tai jos pistoketta ei ole, avaa erotuskytkin. Poista kaikki irrotettavat osat, jotka on puhdistettava.

IRROTETTAVAT OSAT: Kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä. Käytä aina käsittiskainetta, kun peset osia käsin. Varo teräosan teräviä teriä.

LAITE: Pyyhi laite kostealla liinalla ja kuivaa.

VAROITUS:

- Älä kaada tai suihkuta vettä laitteeseen.
- Älä käytä natriumhypokloriittia (kloori) tai mitään sitä sisältävää valmistetta.



- Älä käytä puhdistukseen teräviä esineitä äläkä esineitä, joita ei ole tarkoitettu puhdistamiseen.
- Älä käytä hankaavia pesu- tai puhdistusaineita.
- Älä käytä puhdistukseen hankaussieniä (esim. Scotch-Brite™). Ne aiheuttavat laitteen viimeistelyn kulumista.

#### HUOLTO-OHJEET:

- Puhdista laite välittömästi käytön jälkeen.
- Kuivaa laite välittömästi puhdistamisen jälkeen.

### VIANMÄÄRITYS

Moottorin vahingoittumisriskin eliminoimiseksi VCB-61/62 on varustettu moottorin lämpösuojujalla, joka sammuttaa laitteen automaattisesti, mikäli moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi. Laitteen lämpösuoja nollautuu automaattisesti, jolloin laite voidaan käynnistää uudelleen, kun moottori on jäähtynyt, mikä kestää yleensä 10–30 minuuttia.

VIKA: Laitetta ei voida käynnistää, tai se pysähtyy käytön aikana eikä käynnisty uudelleen.

KORJAUS: Tarkista, että pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa tai kytke pääkytkin päälle. Aseta kulho ja kansi kunnolla paikalleen. Siirrä turvavarsi kokonaan kannen keskustan yli. Tarkista, että laitteeseen liittyvät sulaketaulun sulakkeet eivät ole lauennet ja ovat virta-arvoiltaan oikeita. Odota muutama minuutti ja yritä käynnistää laite uudelleen. Mikäli laite ei vielä käynnisty, ota yhteyttä valtuutettuun huoltomekaanikkoon.

VIKA: Kaavin toimii hitaasti, tai sitä ei voi lainkaan siirtää eteenpäin tai taaksepäin.

KORJAUS: Tarkista, että neljä kumisiipeä kaavinrenkaan päällä on asennettu oikein ja että ne eivät ulotu kaavinrenkaan reunan yli. Tarkista, että kannen syöttöputken tulppa on asennettu oikein, eli että se ei ole näkyvässä kannen sisäpuolella.

VIKA: Alhainen kapasiteetti tai huonot leikkaustulokset.

KORJAUS: Pidä kaavin aina asennettuna kanteen ja käytä sitä aina tarvittaessa. Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä. Leikkaa käsiteltävä ruoka pienemmiksi, samankokoisiksi paloiksi, enintään 4 x 4 x 4 cm. Käsittele ruokaa lyhyemmän tai pidemmän ajan. Käsittele pienempiä määriä kerralla.

### HALLDE VCB-61:N TEKNISET TIEDOT

KULHON TILAVUUS: Bruttotilavuus 6 litraa. Nettotilavuus vapaasti virtaavalla nesteellä: 4,5 litraa.

LAITTEEN RUNKO: Moottori: 0,9 kW, yksivaiheinen, 50–60 Hz. 100–120 V, 15,4 A tai 220–240 V, 7,4 A. Moottorin lämpösuoja. Voimansiirto: suoraveto. Turvajärjestelmä: Kaksi turvakytintä. Suojausluokka: IP34.

Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty (220–240 V), 20 A 100–120 V:lle. Äänitaso: LpA (EN31201): < 67 dBA. Magneettikenttä: Alle 0,1 mikrotteslaa.

SÄÄTIMET JA NOPEUDET: "O" = laite kytketty pois päältä. "I" = laite toimii jatkuvasti nopeudella 1 500 rpm (50 Hz:n moottori) tai 1 700 rpm (60 Hz:n moottori). "P" (pulse) = laite toimii nopeudella 1 500 rpm (50 Hz:n moottori) tai 1 700 rpm (60 Hz:n moottori), kunnes painike vapautetaan.

TERÄ: HALLDEN neljällä terällä (2 + 2) varustettu korkealuokkaisimmasta veitsiteräksestä valmistettu liikkuva teräosa takaa perusteellisen ja erinomaisen tuloksen.

NETTOPAINOT: Laitteen runko: 25 kg (100–120 V:n laite), 25 kg (220–240 V:n laite). Kulhokokonaisuus terän/leikkurin, kannen ja kaapimen kanssa: 2,6 kg.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

### HALLDE VCB-62:N TEKNISET TIEDOT

KULHON TILAVUUS: Bruttotilavuus 6 litraa. Nettotilavuus vapaasti virtaavalla nesteellä: 4,5 litraa.

LAITTEEN RUNKO: Moottori: 1,5 kW, 3-vaiheinen, 50–60 Hz. 208–240 V, 5,1 A tai 380–415 V, 3,5 A. Moottorin lämpösuoja. Voimansiirto: suoraveto. Turvajärjestelmä: Kaksi turvakytintä. Suojausluokka: IP34. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty (380–415 V), 10 A 208–240 V:lle. Äänitaso: LpA (EN31201): < 67. Magneettikenttä: Alle 0,1 mikrotteslaa.

SÄÄTIMET JA NOPEUDET: "O" = laite kytketty pois päältä. "I" = laite toimii jatkuvasti nopeudella 1 500 rpm (50 Hz:n moottori) tai 1 700 rpm (60 Hz:n moottori). "II" = laite toimii jatkuvasti nopeudella 3 000 rpm (50 Hz:n moottori) tai 3 400 rpm (60 Hz:n moottori). "P" (pulse) = laite toimii nopeudella 1500 rpm (50 Hz:n moottori) tai 1700 rpm (60 Hz:n moottori), kunnes painike vapautetaan.

TERÄ: HALLDEN neljällä terällä (2 + 2) varustettu korkealuokkaisimmasta veitsiteräksestä valmistettu liikkuva teräosa takaa perusteellisen ja erinomaisen tuloksen.

NETTOPAINOT: Laitteen runko: 21,2 kg (208–240 V:n laite), 21,2 kg (380–415 V:n laite). Kulhokokonaisuus terän/leikkurin, kannen ja kaapimen kanssa: 2,6 kg.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

## MODE D'EMPLOI

# HALLDE VCB-61/62

(FR)

### ATTENTION !

Le VCB-62 ne doit être installé que par un professionnel agréé.

Attention de ne pas se couper sur les couteaux et de ne pas se blesser sur les pièces en mouvement.

Toujours porter l'appareil par les deux poignées latérales, jamais par le bras de sécurité.

Ne jamais mettre les mains ou les doigts dans le récipient ou la goulotte d'alimentation du couvercle.

Veiller à ce que le joint d'étanchéité soit placé dans la rainure à l'intérieur du couvercle pendant toute la durée d'utilisation.

Veiller à ce que le poussoir soit adapté au couvercle et correctement enfoncé le plus loin possible dans la goulotte d'alimentation.

Avant de procéder au nettoyage, toujours déconnecter l'appareil, en tournant le sélecteur de vitesse en position « 0 » et en débranchant ensuite la fiche de la prise murale ou en coupant l'interrupteur de service.

Seul un technicien qualifié peut réparer l'appareil et ouvrir le corps de celui-ci.

### DÉBALLAGE

S'assurer que l'appareil est complet, qu'il fonctionne et que rien n'a été endommagé au cours du transport. Les réclamations doivent être adressées au fournisseur de l'appareil dans un délai de huit jours.

### INSTALLATION

Avant de procéder à l'installation, retirer le couteau du récipient.

Brancher l'appareil à une prise de courant correspondant aux caractéristiques indiquées sur la fiche signalétique au dos du bloc moteur.

Placer l'appareil sur un plan de travail ou une table solide de 65 à 90 cm de hauteur.

### CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

Vérifier qu'avec le récipient, le couvercle et le couteau monté, l'axe s'arrête de tourner dans les 4 secondes après que le bras de sécurité ait été déplacé du centre du couvercle. Réaliser ce test à la vitesse maximum.

S'assurer que l'appareil ne peut pas démarrer avec le récipient, le couteau et le couvercle retirés et avec le bras de sécurité pivoté au-dessus de l'axe du centre de l'appareil.

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis vérifier que le câble électrique est intact et ne présente pas de fissures.

Si le câble électrique n'est pas intact ou présente des fissures, ou si l'une des fonctions de sécurité ci-dessus ne fonctionne pas, faire appel à un professionnel pour y remédier, avant de rebrancher l'appareil au secteur.

S'assurer que les vis et les boulons visibles sont serrés.

Veiller à ce que les couteaux soient intacts et bien coupants.

### TYPES DE PRÉPARATION

L'appareil sert à hacher, à mouliner, à mélanger ou à émulsionner la viande, le beurre aromatisé, les assaisonnements, les desserts, les purées, les pâtés, les soupes, etc. Il prépare la viande, le poisson, les fruits, les légumes, les oignons, le persil, les noix, les amandes, le parmesan, les champignons, le chocolat, etc.

### UTILISATEURS

Restaurants, traiteurs, cuisines diététiques, boulangeries-pâtisseries, maisons de retraite, écoles, restauration rapide, restauration pour collectivités, centres d'accueil, saladeries, pizzerias, navires, cuisines centrales, cuisines des institutions, etc.

### CAPACITÉ

Les quantités et la taille des morceaux ainsi que la durée de préparation requise sont fonction de la consistance du produit et du résultat souhaité.

Pour obtenir un bon résultat et une bonne homogénéité de la préparation réalisée, les produits à chair ferme comme la viande, le fromage, etc., doivent être préalablement découpés en morceaux de même taille, ne dépassant pas 4x4x4 cm.

La liste ci-dessous indique la quantité maximale à traiter par remplissage.

- Viande : 2 kg
- Poisson : 2 kg
- Beurre aromatisé : 2 kg
- Soupe, sauce, assaisonnement, etc. : 4,5 kg
- Persil : 1,5 litre.

### RACLEUR

Toujours laisser le racleur en place pendant l'utilisation car ses quatre pales servent à ralentir la rotation de l'aliment dans le récipient et à le guider vers le centre/la zone de hachage du récipient.

En tournant la poignée du racleur vers l'avant et

l'arrière, on peut facilement racler le couvercle et les parois du récipient et ramener l'aliment dans la zone de hachage pendant l'utilisation.

### MONTAGE

Placer le récipient sur le bloc moteur de manière à ce qu'un des deux ergots de guidage du récipient se place dans le logement sur le dessus/à l'avant du bloc moteur.

Placer le couteau sur l'axe et descendre complètement le couteau. Attention ! Le couteau ne doit pas être en place lors du contrôle de sécurité, uniquement pendant l'utilisation.

Fixer le joint d'étanchéité dans la gorge à l'intérieur du couvercle.

Placer le poussoir correctement sur le tube d'alimentation du couvercle et vérifier qu'il ne reste pas coincé au-dessous du couvercle.

Saisir le centre de la bague du racleur de la main gauche et la goulotte d'alimentation du couvercle de la main droite en plaçant le couvercle sur la bague du racleur.

Saisir la poignée du racleur de la main droite et pousser le centre de la poignée du racleur sur le centre du couvercle jusqu'au maximum.

Serrer l'une contre l'autre la bague et la poignée du racleur, tout en tournant en même temps la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour assembler les éléments.

Placer le couvercle/racleur sur le récipient de manière à ce que la poignée du couvercle soit directement sur la poignée du récipient.

Pivoter le bras de sécurité jusqu'au-dessus du centre du couvercle.

### DÉMONTAGE

Pivoter le bras de sécurité jusqu'au maximum.

Retirer le couvercle/racleur et tourner la poignée du racleur de manière à ce que celui-ci couvre la goulotte d'alimentation du couvercle.

Serrer l'une contre l'autre la bague et la poignée du racleur, tout en tournant en même temps la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour séparer les éléments.

Retirer le couteau et le récipient.

### UTILISATION DU RÉGLAGE DE LA VITESSE

Lorsque le sélecteur de vitesse est dans la position « 0 », l'appareil est arrêté. Sur « I », il fonctionne de manière continue à vitesse lente, et sur « II » (VCB-62 uniquement) à grande vitesse. En position « P » (pulse), l'appareil tourne à vitesse réduite tant que l'on ne relâche pas le sélecteur.

Le choix de la vitesse dépend du type d'aliment à traiter, de sa qualité et du résultat recherché.

Normalement, on commence la préparation en position « P » (pulse) par quelques périodes courtes de fonctionnement. Si l'aliment nécessite une préparation plus longue, placer le sélecteur en position « I ». Si le résultat n'est toujours pas satisfaisant, le placer en position « II » (VCB-62 uniquement).

## NETTOYAGE

Avant de commencer à nettoyer l'appareil, lire toutes les instructions.

**AVANT DE NETTOYER :** Toujours arrêter d'abord l'appareil et débrancher la prise murale, ou à défaut d'une fiche, couper le courant à l'aide de l'interrupteur de service. Retirer toutes les pièces amovibles qui doivent être nettoyées.

**PIÈCES AMOVIBLES :** Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle. En lavant des pièces à la main, utiliser toujours un détergent pour vaisselle à la main. Faire très attention aux couteaux coupants dans le fond du bol !

**APPAREIL :** Essuyer l'appareil avec un chiffon humide et puis avec un chiffon sec.

### ATTENTION !

- Ne pas verser ou asperger d'eau sur l'appareil.
- Ne pas utiliser l'hypochlorite de sodium ou d'autres produits contenant cette substance.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil ou d'autres objets qui ne sont pas prévus à cet effet.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.
- Ne pas utiliser d'éponges à récurer avec une toison abrasive (par exemple Scotch-Brite™). Cela abîmera la finition de l'appareil.

### CONSEIL D'ENTRETIEN :

- Nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation.
- Essuyer l'appareil immédiatement après le nettoyage.

## DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle VCB 61/62 intègre une fonction de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas d'échauffement. La protection thermique se déconnecte automatiquement dès que la température du moteur redescend, ce qui prend normalement 10 à 30 minutes.

**DÉFAUT :** L'appareil ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et refuse de redémarrer.

**MESURES :** Vérifier que la fiche est branchée sur la prise murale ou, selon le cas, que l'interrupteur général est sur « I ». Monter correctement le récipient et le couvercle. Ramener entièrement le bras de sécurité au-dessus du centre du couvercle. Vérifier que les fusibles dans l'armoire à fusibles du local sont intacts et ont l'ampérage qui convient.

Attendre quelques minutes avant d'essayer à nouveau de démarrer l'appareil. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, appeler un technicien qualifié pour le dépannage.

**DÉFAUT :** Le racleur ne fonctionne pas bien, ne peut être déplacé ni vers l'avant ni vers l'arrière.

**MESURES :** Vérifier que les quatre pales en caoutchouc au sommet de la bague du racleur sont correctement montées, elles ne peuvent être saillantes sur les côtés de la bague du racleur. Vérifier que le poussoir de la goulotte d'alimentation du couvercle est correctement monté de manière à ne pas coincer à l'intérieur du couvercle.

**DÉFAUT :** Faible capacité ou mauvais résultats

**MESURES :** Toujours laisser le racleur en place sur le couvercle et l'utiliser le cas échéant. Veiller à ce que les couteaux soient intacts et bien coupants. Couper le produit en morceaux plus petits et de mêmes dimensions (maximum 4x4x4 cm). Raccourcir ou prolonger le temps de préparation. Préparer une plus petite quantité à la fois.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE VCB-61

**VOLUME DU RÉCIPIENT :** Volume brut du récipient : 6 litres. Contenance nette du récipient, liquide fluide : 4,5 litres.

**BLOC MOTEUR :** Moteur : 0,9 kW, monophasé, 50 à 60 Hz. 100 à 120 V, 15,4 A ou 220 à 240 V, 7,4 A. Protection thermique du moteur. Transmission : entraînement direct. Système de sécurité : deux disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation : IP34. Fusible dans l'armoire à fusibles du local : 10 A, lent (220 à 240 V), 20 A pour 100 à 120 V. Niveau sonore : LpA (EN31201): < 67 dBA. Champ magnétique : inférieur à 0,1 microtesla.

**RÉGLAGE DE LA VITESSE :** « 0 » = l'appareil est hors tension. « I » = la machine tourne en continu à 1 500 tr/min (moteur 50 Hz) ou 1 700 tr/min (moteur 60 Hz). « P » (pulse) = fonctionnement à 1 500 tr/min (moteur 50 Hz) ou 1 700 tr/min (moteur 60 Hz) tant que le sélecteur est dans cette position.

**COUTEAU :** Couteau agitateur avec quatre pales (2 + 2) en acier de coutellerie de grande qualité pour un excellent résultat.

**POIDS NETS :** Bloc moteur : 25 kg (machine 100 à 120 V), 25 kg (machine 220 à 240 V). Récipient complet avec unité de coupe, couvercle et racleur : 2,6 kg.

**NORMES :** NORME NSF 8, cf. déclaration de la conformité.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE VCB-62

**VOLUME DU RÉCIPIENT :** Volume brut du récipient : 6 litres. Contenance nette du récipient, liquide fluide : 4,5 litres.

**BLOC MOTEUR :** Moteur : 1,5/ kW, triphasé, 50 à 60 Hz. 208 à 240 V, 5,1 A ou 380 à 415

V, 3,5 A. Protection thermique du moteur. Transmission : entraînement direct. Système de sécurité : deux disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation : IP34. Fusible dans l'armoire à fusibles du local : 10 A, lent (380 à 415 V), 10 A pour 208 à 240 V. Niveau sonore : LpA (EN31201): < 67. Champ magnétique : inférieur à 0,1 microtesla.

**RÉGLAGE DE LA VITESSE :** « 0 » = l'appareil est hors tension. « I » = la machine tourne en continu à 1 500 tr/min (moteur 50 Hz) ou 1 700 tr/min (moteur 60 Hz). « I » = la machine tourne en continu à 3 000 tr/min (moteur 50 Hz) ou 3 400 tr/min (moteur 60 Hz). « P » (pulse) = fonctionnement à 1500 50 tr/min (moteur 50 Hz) ou 1 700 tr/min (moteur 60 Hz) tant que le sélecteur est dans cette position.

**COUTEAU :** Couteau agitateur avec quatre pales (2 + 2) en acier de coutellerie de grande qualité pour un excellent résultat.

**POIDS NETS :** Bloc moteur : 21,2 kg (machine 208 à 240 V), 21,2 kg (machine 380 à 415 V). Récipient complet avec unité de coupe, couvercle et racleur : 2,6 kg.

**NORMES :** NORME NSF 8, cf. déclaration de la conformité

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

# HALLDE VCB-61/62

(GR)

### ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η εγκατάσταση της συσκευής VCB-62 θα πρέπει να πραγματοποιηθεί από έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

Προσέχετε ιδιαίτερα να μην τραυματίσετε τα χέρια σας στις αιχμηρές λεπίδες του μαχαιριού και τα κινούμενα μέρη.

Μεταφέρετε πάντα τη συσκευή από τις δύο λαβές στη βάση της συσκευής και ποτέ από τον βραχίονα ασφαλείας.

Μην τοποθετείτε τα χέρια ή τα δάχτυλά σας στον κάδο ή στον κύλινδρο τροφοδοσίας που βρίσκεται στο καπάκι.

Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης είναι προσαρμοσμένος στην εγκοπή στο εσωτερικό του καπακιού όπως φαίνεται στην εικόνα, καθ' όλη τη διάρκεια της επεξεργασίας.

Βεβαιωθείτε ότι η τάπα παραμένει διαρκώς στο καπάκι και έχει εισαχθεί σωστά στον κύλινδρο τροφοδοσίας.

Απενεργοποιείτε τη συσκευή προτού την καθαρίσετε, μετακινώντας το κομβίο στη θέση «Ο» και βγάζοντας το φισ τροφοδοσίας από τη πρίζα τοίχου ή εναλλακτικά σηκώνοντας το διακόπτη απομόνωσης.

Μόνος ένας εξειδικευμένος τεχνικός επιτρέπεται να επισκευάζει την συσκευή και να ανοίγει το περίβλημά της.

### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι έχουν παραδοθεί όλα τα εξαρτήματα, ότι η συσκευή λειτουργεί σωστά, και ότι δεν υπέστη βλάβες κατά τη μεταφορά. Ο προμηθευτής της συσκευής πρέπει να ειδοποιείται για τυχόν ελαττώματα εντός οκτώ ημερών.

### ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν την εγκατάσταση αφαιρέστε το μαχαίρι από τον κάδο.

Συνδέστε τη συσκευή σε μια κατάλληλη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος βάσει των προδιαγραφών που αναγράφονται στην πινακίδα πληροφοριών που βρίσκεται στο πίσω μέρος της βάσης της συσκευής.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε ένα σταθερό πάγκο εργασίας ή σε ένα τραπέζι ύψους 650-900mm.

## ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι, ενώ ο κάδος, το καπάκι και το μαχαίρι είναι τοποθετημένα στη συσκευή, ο άξονας σταματά να περιστρέφεται εντός 4 δευτερολέπτων από την απομάκρυνση του βραχίονα ασφαλείας από το κέντρο του καπακιού. Πραγματοποιείτε τον παραπάνω έλεγχο στη μέγιστη ταχύτητα.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία χωρίς τον κάδο, το μαχαίρι και το καπάκι αλλά με τον βραχίονα ασφαλείας πάνω από τον άξονα στο κέντρο της συσκευής.

Αφαιρέστε το φισ τροφοδοσίας από τη πρίζα ή σηκώστε τον διακόπτη απομόνωσης, και στη συνέχεια ελέγξτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε καλή κατάσταση και δεν έχει ρωγμές στο εξωτερικό του περίβλημα.

Ελέγξτε εάν το ηλεκτρικό καλώδιο είναι καστραμμένο ή παρουσιάζει ρωγμές ή εάν οποιαδήποτε από τις παραπάνω λειτουργίες ασφαλείας δεν πραγματοποιείται κανονικά και καλέστε έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο για να επιδιορθώσει τη βλάβη προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Ελέγξτε ότι όλες οι εμφανείς βίδες και τα μπουλόνια είναι σφιγμένες.

Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά.

### ΕΙΔΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Κόβει, αλέθει και αναμειγνύει κιμά, αρωματικό βούτυρο, μαρινάδες, επιδόρπια, πουρέ, πατέ, σουπές, κτλ. Επεξεργάζεται κρέας, ψάρια, φρούτα, λαχανικά, κρεμμύδια, μαϊντανό, ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα, παρμεζάνα, μαγιονάσα, σοκολάτα κτλ.

### ΧΡΗΣΤΕΣ

Εστιατόρια, κουζίνες καταστημάτων, καφετέριες, μπαρ, νοσοκομεία, γηροκομεία, σχολεία, εστιατόρια γρήγορου φαγητού, εταιρείες τροφοδοσίας, παιδικούς σταθμούς, μπουφέ με σαλάτες, πλοία, κουζίνες ιδρυμάτων κτλ.

### ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

Η ποσότητα και το μέγεθος των κομματιών που μπορεί να επεξεργαστεί ταυτόχρονα η συσκευή, καθώς και η διάρκεια της επεξεργασίας εξαρτώνται από τη σύσταση των τροφίμων και το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Για να επιτευχθεί ένα ομοιογενές και καλό αποτέλεσμα με σκληρά τρόφιμα, όπως το κρέας, το τυρί κτλ. πρέπει πρώτα να τα τεμαχίσετε σε σχεδόν ισομεγέθη κομμάτια, έως 4x4x4 cm.

Οι μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες που μπορεί να επεξεργαστεί η συσκευή ταυτοχρόνως παρατίθενται στην παρακάτω λίστα:

- Κρέας: 2 kg
- Ψάρι 2 kg
- Αρωματικό Βούτυρο: 2 kg
- Σούπες, σάλτσες, μαρινάδες κτλ.: 4,5 kg
- Μαϊντανός: 1,5 λίτρο

### ΞΕΣΤΡΟ

Να έχετε πάντα προσαρτημένο το ξέστρο σε όλους τους τύπους επεξεργασίας, καθώς οι τέσσερις λεπίδες του ξέστρου επιβραδύνουν την περιστροφή των τροφίμων στο μπολ και οδηγούν τα τρόφιμα προς το κέντρο/ζώνη κοπής του μπολ.

Μετακινώντας τη λαβή του ξέστρου προς τα πίσω και προς τα εμπρός καθαρίζετε εύκολα τα τοιχώματα του κάδου και συγκεντρώνετε τα τρόφιμα στη ζώνη κοπής, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

### ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Τοποθετήστε τον κάδο στη βάση της συσκευής με τέτοιο τρόπο ώστε μία από τις δύο ακίδες οδηγού του κάδου να μπει στη θέση της στο επάνω/μπροστινό τμήμα της βάσης της συσκευής.

Προσαρμόστε το μαχαίρι στον άξονα και πιέστε το προς τα κάτω όσο πάει. Σημείωση! Δεν πρέπει να προσαρμόζετε το μαχαίρι κατά τη διάρκεια του ελέγχου ασφαλείας αλλά μόνο κατά τη διάρκεια της πραγματικής επεξεργασίας.

Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης μέσα στην εγκοπή που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού.

Προσαρμόστε σωστά την τάπα μέσα στην οπή τροφοδοσίας του καπακιού, διασφαλίζοντας ότι δεν προεξέχει στην κάτω πλευρά του καπακιού.

Κατά την τοποθέτηση του καπακιού στον δακτύλιο του ξέστρου, κρατήστε το κέντρο του καπακιού του ξέστρου με το αριστερό χέρι και τον κύλινδρο τροφοδοσίας στο καπάκι με το δεξί.

Κρατήστε τη λαβή του ξέστρου με το δεξί χέρι και πιέστε το κέντρο της λαβής του ξέστρου προς τα κάτω στο κέντρο του καπακιού όσο πάει.

Πιέστε μαζί τον δακτύλιο και τη λαβή του ξέστρου ενώ γυρίζετε τη λαβή του ξέστρου δεξιόστροφα όσο πάει για να ενώσετε τα μέρη.

Τοποθετήστε το καπάκι/ξέστρο στο δοχείο με τέτοιο τρόπο ώστε η λαβή του καπακιού να βρίσκεται ακριβώς πάνω από το χερούλι του δοχείου.

Γυρίστε τον βραχίονα ασφαλείας με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι ακριβώς επάνω από το κέντρο του καπακιού.

### ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Μετακινήστε τον βραχίονα ασφαλείας προς τα πίσω όσο πάει.

Αφαιρέστε το καπάκι/ξέστρο και γυρίστε

τη λαβή του ξέστρου ώστε να καλύπτει τον κύλινδρο τροφοδοσίας στο καπάκι.

Πιέστε μαζί τη λαβή του ξέστρου και τον δακτύλιο του ξέστρου και ταυτόχρονα περιστρέψτε τη λαβή του ξέστρου αριστερόστροφα όσο πάει, για να χωρίσετε τα μέρη.

Αφαιρέστε το μαχαίρι/εργαλείο κοπής και το μπολ.

## ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Όταν ο διακόπτης ελέγχου βρίσκεται στη θέση «Ο» τότε η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Στη θέση «I» η συσκευή λειτουργεί αδιάκοπα σε χαμηλή ταχύτητα και στη θέση «II» (μόνο για την VCB-62) αδιάκοπα σε υψηλή ταχύτητα. Στη θέση «P» (παλμική λειτουργία), η συσκευή λειτουργεί σε χαμηλές ταχύτητες για όσο διάστημα παραμένει σε αυτή τη θέση το κομβίο.

Η ταχύτητα εξαρτάται από το είδος των τροφίμων που επιθυμείτε να επεξεργαστείτε, την ποιότητά τους και το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Κανονικά, η επεξεργασία πρέπει να ξεκινά με μερικά, σύντομα διαστήματα λειτουργίας στη θέση «P» (παλμική λειτουργία). Εάν τα τρόφιμα απαιτούν μεγαλύτερο διάστημα επεξεργασίας, μετακινήστε το διακόπτη στη θέση «I». Εάν τα αποτελέσματα εξακολουθούν να μην σας ικανοποιούν, μετακινήστε το διακόπτη στη θέση «II» (μόνο για την VCB-62).

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής.

**ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ:** Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αφαιρείτε το φιν τροφοδοσίας από τη πρίζα, ή εάν δεν υπάρχει φιν, σηκώνετε τον διακόπτη απομόνωσης. Αφαιρείτε όλα τα αποσπώμενα μέρη που πρόκειται να καθαριστούν.

**ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΑ ΜΕΡΗ** Όλα τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Χρησιμοποιείτε πάντα απορρυπαντικό για πλύσιμο στο χέρι όταν πλένετε τα μέρη στο χέρι. Προσέχετε τα αιχμηρά μαχαίρια που βρίσκονται στη μονάδα μαχαριών!

**ΣΥΣΚΕΥΗ:** Καθαρίζετε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια σκουπίζετε την μέχρι να στεγνώσει.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

- Μη χύνετε ή ψεκάζετε νερό στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο (χλωρίνη) ή άλλα καθαριστικά προϊόντα που εμπεριέχουν αυτήν την ουσία.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή άλλα αντικείμενα η χρήση των οποίων δεν προορίζεται για τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά ή καθαριστικά προϊόντα.
- Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με σκληρές επιφάνειες (π.χ. Scotch-Brite™), καθώς θα προκληθούν φθορές στην επιφάνεια της συσκευής.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

- Καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.
- Στεγνώνετε τη συσκευή αμέσως μετά τον καθαρισμό.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Για να αποτραπεί ο κίνδυνος πρόκλησης βλαβών στον κινητήρα, η VCB-61/62 διαθέτει θερμική προστασία κινητήρα, η οποία απενεργοποιεί αυτομάτως τη συσκευή εάν ο κινητήρας υπερθερμανθεί. Η συσκευή θερμικής προστασίας επανέρχεται αυτόματα, επιτρέποντας έτσι στη συσκευή να τεθεί ξανά σε λειτουργία μόλις κρυώσει ο κινητήρας, διαδικασία που απαιτεί 10 με 30 λεπτά.

**ΣΦΑΛΜΑ:** Η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, ή σταματά ενώ λειτουργεί και δεν μπορεί να τεθεί πάλι σε λειτουργία.

**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι το φιν τροφοδοσίας είναι καλά τοποθετημένο στην πρίζα παροχής ρεύματος, ή σηκώστε τον κεντρικό διακόπτη. Προσαρμόστε σωστά το δοχείο και το καπάκι. Απομακρύνετε τον βραχίονα ασφαλείας από το κέντρο του καπακιού. Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες στον πίνακα ελέγχου των εγκαταστάσεων δεν έχουν καεί και έχουν τη σωστή τάση. Περιμένετε μερικά λεπτά και δοκιμάστε να θέσετε ξανά σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν η συσκευή εξακολουθεί να μην τίθεται σε λειτουργία, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

**ΣΦΑΛΜΑ:** Το ξέστρο κινείται με αργό ρυθμό ή δεν μπορεί να κινηθεί μπροστά και πίσω.

**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι οι τέσσερις πλαστικές λεπίδες στην κορυφή του δακτυλίου του ξέστρου είναι τοποθετημένες σωστά και ότι δεν προεξέχουν στην πλευρά του δακτυλίου του ξέστρου. Βεβαιωθείτε ότι το πώμα στον κύλινδρο τροφοδοσίας του καπακιού είναι σωστά τοποθετημένο και δεν προεξέχει στο εσωτερικό του καπακιού.

**ΣΦΑΛΜΑ:** Χαμηλή απόδοση ή μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κοπής.

**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ:** Να έχετε πάντα τοποθετημένο το ξέστρο στο καπάκι και να το χρησιμοποιείτε, όταν είναι απαραίτητο. Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια είναι σε καλή κατάσταση και ότι έχουν αιχμηρές άκρες. Κόψτε τα τρόφιμα που επιθυμείτε να επεξεργαστείτε σε μικρότερα ισομεγέθη κομμάτια, έως 4x4x4 cm. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα για μικρότερα ή μεγαλύτερα διαστήματα. Επεξεργαστείτε μικρότερες ποσότητες τη φορά.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ VCB-61 ΤΗΣ HALLDE

**ΟΓΚΟΣ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ:** Μεικτός όγκος 6 λίτρα. Καθαρός όγκος για ρευστά υλικά που ρέουν ελεύθερα: 4,5 λίτρα.

**ΒΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:** Κινητήρας: 0,9 kW, μονοφασικός, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A ή 220-240 V, 7,4 A. Θερμική προστασίας κινητήρα. Μετάδοση κίνησης: direct drive.

Σύστημα ασφαλείας: Διπλός διακόπτης ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP34. Ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών που εξυπηρετεί τις εγκαταστάσεις: 10 A, βραδείας τήξεως (220-240 V), 20 A for 100-120 V. Επίπεδο ήχου: LpA (EN31201): < 67 dBA. Μαγνητικό πεδίο: Μικρότερο από 0,1 microtesla.

**ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ:** «Ο» = η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. «I» = η συσκευή λειτουργεί αδιάκοπα στις 1500 στροφές ανά λεπτό (50 Hz) ή 1700 στροφές ανά λεπτό (60 Hz). «P» (παλμική λειτουργία) = η συσκευή λειτουργεί στις 1500 στροφές ανά λεπτό έως ότου αφήσετε το κομβίο ρύθμισης ταχυτήτων (κινητήρας 50 Hz) ή 1700 στροφές ανά λεπτό (κινητήρας 60 Hz).

**ΜΑΧΑΙΡΙ:** Περιστροφικό μαχαίρι με τέσσερις λεπίδες (2+2) της HALLDE, κατασκευασμένο από ατσάλι κορυφαίας ποιότητας για ένα ακριβές και εξαιρετικό αποτέλεσμα.

**ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ:** Βάση συσκευής: 25 kg (συσκευή 100-120 V), 25 kg (συσκευή 220-240 V). Κάδος εξοπλισμένος με μαχαίρι/εργαλείο κοπής, καπάκι και ξέστρο: 2,6 kg

**ΠΡΟΤΥΠΑ:** NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ VCB-62 ΤΗΣ HALLDE

**ΟΓΚΟΣ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ:** Μεικτός όγκος 6 λίτρα. Καθαρός όγκος για ρευστά υλικά που ρέουν ελεύθερα: 4,5 λίτρα.

**ΒΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:** Κινητήρας: 1,5/ kW, τριφασικός 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A ή 380-415 V, 3,5 A. Θερμική προστασία κινητήρα. Μετάδοση κίνησης: direct drive. Σύστημα ασφαλείας: Διπλός διακόπτης ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP34. Ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών που εξυπηρετεί τις εγκαταστάσεις: 10 A, με καθυστέρηση (380-415 V), 10 A για 208-240 V. Επίπεδο ήχου: LpA (EN31201): < 67. Μαγνητικό πεδίο: Μικρότερο από 0,1 microtesla.

**ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ:** «Ο» = η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. «I» = η συσκευή λειτουργεί αδιάκοπα στις 1500 στροφές ανά λεπτό (50 Hz) ή 1700 στροφές ανά λεπτό (60 Hz). «II» = η συσκευή λειτουργεί αδιάκοπα στις 3000 στροφές ανά λεπτό (κινητήρας 50 Hz) ή 3400 στροφές ανά λεπτό (κινητήρας 60 Hz). «P» (παλμική λειτουργία) = η συσκευή λειτουργεί στις 1500 στροφές ανά λεπτό (κινητήρας 50 Hz) ή 1700 στροφές ανά λεπτό (κινητήρας 60 Hz).

**ΜΑΧΑΙΡΙ:** Περιστροφικό μαχαίρι με τέσσερις λεπίδες (2+2) της HALLDE, κατασκευασμένο από ατσάλι κορυφαίας ποιότητας για ένα ακριβές και εξαιρετικό αποτέλεσμα.

**ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ:** Βάση συσκευής: 21,2 kg (συσκευή 208-240 V), 21,2 kg (συσκευή 380-415 V). Κάδος εξοπλισμένος με μαχαίρι/εργαλείο κοπής, καπάκι και ξέστρο: 2,6 kg

**ΠΡΟΤΥΠΑ:** NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

## NOTKUNARLEIÐ- BEININGAR

# HALLDE VCB-61/62

(IS)

### VARÚÐ:

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja VCB-62.

Varist að skera ykkur á beittum hnífum og lausum vélarhlutum.

Lyftið alltaf vélinni upp á báðum handföngum á hliðum vélarhússins en aldrei á öryggisarminum.

Setjið aldrei hendurnar eða fingurna ofan í skálina eða matarapípuna á lokinu.

Gangið úr skuga um að þéttihringurinn sé fastur í raufinni innan á lokinu eins og sýnt er á myndinni meðan tækið er í notkun.

Gangið úr skugga um að tappinn sé alltaf festur við lokið og sé þrýst á réttan hátt eins langt og hann kemst ofan í matarapípuna.

Slökkvið alltaf á vélinni með því að snúa takkanum í stöðu „O“ og taka hana úr sambandi eða slökkva á straumrofanum áður en vélin er þríf.

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að gera við vélina og opna vélarhúsið.

### UMBÚÐIR FJARLÆGDAR

Gætið þess að allir hlutar fylgi vélinni, að vélin sé í lagi og að ekkert hafi skemmt í flutningi. Athugasemdir verða að hafa borist seljanda innan átta daga.

### UPPSETNING

Fjarlægið hnífinn úr skálinni fyrir uppsetningu.

Tengið vélina við rafmagn í samræmi við upplýsingarnar á kenniplötunni aftan á vélinni.

Komið vélinni fyrir á traustum bekk eða borði sem er 650-900 mm hátt.

### KANNIÐ ÁVALLT FYRIR NOTKUN

Þegar skálinni, lokinu og hnífnum hefur verið komið fyrir, gætið þess að öxullinn hætti að snúast innan 4 sekúnda eftir að öryggisarminum hefur verið snúið frá miðju loksins. Prófið þetta á hámarkshraða.

Gangið úr skugga um að vélin fari ekki í gang þegar skálin, hnífurinn og lokið hafa verið fjarlægð og öryggisarmurinn er yfir öxlinum í miðri vélinni.

Takið vélina úr sambandi eða slökkvið á straumrofa og gangið síðan úr skugga um að rafmagnssnúran sé heil og ósprungin.

Ef rafmagnssnúran er ekki heil eða sprungur eru í henni eða einhverjum af fyrrnefndum öryggisþáttum er ábótavant ber að kalla til löggiltan rafvirkja til að laga gallann áður en vélin er tekin aftur í notkun.

Gangið úr skugga um að allar skrúfur og boltar séu kirfilega fastir.

Gangið úr skugga um að hnífarnir sé heilir og bíti vel.

### VINNSLUGERÐIR

Sker, malar og blandar saman kjóthakk, kryddsmjör, salatsósu, eftirrétti, mauk, kæfu o.s.frv. Vinnur kjöt, fisk, ávexti, grænmeti, lauk, steinselju, hnetur, parmesanost, sveppi, súkkulaði o.s.frv.

### NOTENDUR

Veitingastaðir, verslunareldhús, mötuneyti, bakarí, elliheimili, skólar, skyndibitastaðir, veisluþjónustur, dagheimili, salatbarir, pítsustaðir, skip, iðnaðareldhús o.s.frv.

### VINNSLUGETA

Það magn og bitastærð sem unnt er að vinna í einu og vinnslutíminn er mismunandi eftir þéttleika hráefnisins og þeim árangri sem stefnt er að.

Jafn og góður árangur fæst með því að hluta hráefni eins og kjöt og fisk fyrst í nokkurn veginn jafnstóra bita, ekki stærri en 4x4x4 sm.

Í eftirfarandi lista er gefið upp hámarks magn hráefnis sem ráðlagt er að vinna með í einu.

- Kjöt: 2 kíló
- Fiskur: 2 kíló
- Kryddsmjör: 2 kíló
- Súpa, sósa, dressing o.s.frv.: 4,5 kíló
- Steinselja: 1,5 lítrar

### SKAFAN

Hafið sköfuna alltaf á þegar vélin er notuð þar sem sköfublöðin fjögur hægja á snúningi þess sem er í skálinni og beina því inn að miðju/skurðarluta hennar.

Með því að færa sköfuhandfangið fram og aftur er auðveldlega hægt að skafa lok og hliðar skálarinnar og láta matinn færast inn í skurðarluta hennar meðan vélin er í gangi.

### SAMSETNING

Setjið skálina ofan á vélina þannig að annar tveggja stýripinna skálarinnar falli inn í gróp efst og framan á vélinni.

Setjið hnífinn á öxulinn og þrýstið honum alla leið niður. Athugið! Hnífurinn má ekki vera á við öryggisskoðun heldur aðeins við vinnslu.

Festið þéttingarhvirninginn í raufinni innan á lokinu.

Setjið tappann rétt inn í mötunargatið á lokinu og gætið þess að tappinn standi ekki út úr neðan á lokinu.

Grípið um miðju sköfuhringins með vinstri hendi og matarapípuna á lokinu með hægri hendi þegar þið setjið lokið á sköfuhvirninginn.

Grípið um sköfuhandfangið með hægri hendi og þrýstið miðju sköfuhandfanginu niður í miðju loksins eins langt og hægt er.

Þrýstið saman sköfuhvirningnum og sköfuhandfanginu meðan þið snúið sköfuhandfanginu réttisælis eins langt og hægt er svo hlutarnir festist saman.

Setjið lokið/sköfuna á skálina þannig að handfang loksins sé beint fyrir ofan handfang skálarinnar.

Færið öryggisarminn þannig að hann sé fyrir ofan miðju loksins.

### LOSUN

Færið öryggisarminn eins langt aftur og hægt er.

Fjarlægið lokið/sköfuna og snúið sköfuhandfanginu þannig að það hylji matarapípuna á lokinu.

Þrýstið saman sköfuhvirningnum og sköfuhandfanginu um leið og þið snúið sköfuhandfanginu rangsælis eins langt og hægt er til aðskilja hlutana.

Fjarlægið hnífinn og skálina.

### NOTKUN HRAÐASTILLIS

Þegar hraðastillirinn er í stöðu „O“ er slökkt á vélinni. Í stöðunni „I“ vinnur vélin stöðugt á litlum hraða og í stöðunni „II“ (eingöngu VCB-62) stöðugt á miklum hraða. Í stöðunni „P“ (pulse) vinnur vélin á litlum hraða á meðan takkanum er haldið í þeirri stöðu.

Hraðinn sem á að nota fer eftir tegund matar sem á að vinna, gæðum hans og þeim árangri sem stefnt er að.

Yfirleitt ætti að hefja vinnslu með því að beita „P“ stillingunni nokkrum sinnum í stutta stund. Krefjist maturinn lengri vinnslutíma skal skipta yfir í stöðuna „I“. Ef það dugur ekki til skal skipta yfir í stöðuna „II“ (eingöngu VCB-62).

### ÞRIF

Lesið allar leiðbeiningar áður vélin er þríf.

FYRIR ÞRIF Slökkvið ávallt á vélinni og takið hana úr sambandi eða, ef það er engin kló, slökkvið á straumrofanum. Fjarlægið alla hluta sem má fjarlægja og á að þrifa.

HLUTAR SEM MÁ FJARLÆGJA Alla hluta sem má fjarlægja má setja í uppþvottavél. Notið alltaf uppþvottalög þegar hlutar eru þvegnir með höndunum. Gætið ykkar á beittum hnífum í hnífhöfðinu!

VÉL: Strjúkið af vélinni með rökum klút og þurrkið hana svo

## VIÐVÖRUN:

- Hellið hvorki né úðið vatni á vélna.
- Notið ekki natriumhypóklórít (klór) eða önnur efni sem innihalda það.
- Notið aldrei beitt verkfæri við þrif eða önnur verkfæri sem ekki eru ætluð fyrir þrif.
- Notið ekki fægiefni.
- Notið ekki þvottasvampa með ræstipúðum (t.d. Scotch-Brite™). Það slítur áferð véla-rinnar.

## RÁÐ FYRIR UMHIRÐU:

- Þrífð vélna strax eftir notkun.
- Þurrkið vélna strax eftir þrif.

## BILANALET

Til að koma í veg fyrir tjón á vélinni er VCB-61/62 útbúin hitastýrðri mótörvörn sem slekkur sjálfkrafa á vélinni ef hitastig hennar verður of hátt. Hitastýrða mótörvörnin er með sjálfvirkri endurstillingu, sem þýðir að hægt er að gangsetja vélna aftur þegar mótörinn hefur kólnað, sem tekur yfirleitt 10-30 mínútur.

BILUN: Vélin fer ekki í gang eða stöðvast meðan hún er í gangi og ekki er hægt að endurræsa hana.

LAUSN: Gangið úr skugga um að klóin sitji rétt í innstungunni eða kveikið á aðalrofanum. Gangið úr skugga um að skálin og lokið sitji rétt. Færið öryggisarminn alla leið að miðju loksins. Gangið úr skugga um að öryggi í töfluskápnnum séu í lagi og að þau séu af réttri gerð. Bíðið í nokkrar mínútur og reynið svo að gangsetja vélna aftur. Fari vélin enn ekki í gang skal fá löggiltan fagmann til að skoða hana.

BILUN: Skafan vinnur hægt eða ekki er hægt að færa hana fram og aftur.

LAUSN: Gangið úr skugga um að gúmmíblöðin fjögur efst á sköfuhringnum séu rétt staðsett og að þau standi ekki út fyrir sköfuhringinn. Gangið úr skugga um að tappinn í matarapípunni á lokinu sé rétt ísettur, svo hann standi ekki út úr undir lokinu.

BILUN: Lítil vinnslugeta eða ófullnægjandi árangur.

LAUSN: Hafið alltaf sköfuna áfasta við lokið og notið hana eftir þörfum. Gangið úr skugga um að hnífarnir sé heilir og bíti vel. Skerið matinn í minni, jafnstóra bita, í mesta lagi 4x4x4 sm. Vinnið þá í styttri eða lengri tíma. Vinnið minna magn í einu.

## TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE VCB-61

RÚMMÁL SKÁLAR: Brúttórúmmál 6 lítrar. Nettórúmmál með léttfljótandi vökva: 4,5 lítrar.

VÉLARHÚS: Mótör: 0,9 kW, einfasa, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A or 220-240 V, 7,4 A. Hitastýrð mótörvörn. Aflyfifærsla: beint drif. Öryggiskerfi: Tveir öryggisrofar: Varnarflokkur: IP34. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, slow-blow (220-240 V), 20 A fyrir 100-120 V. Hljóðvist: LpA (EN31201): < 67 dBA: Segulsvið: Minna en

0,1 mÍkrótesla.

HRADASTILLINGAR: „O“ = slökkt á vél. „I“ = vél keyrir stöðugt á 1.500 sn./mín. (50 Hz mótör) eða 1.700 sn./mín. (60 Hz mótör). „P“ (pulse) = vél keyrir á 1.500 sn./mín. þar til hnappnum er sleppt (50 Hz mótör) eða 1.700 sn./mín. (60 Hz).

HNÍFUR: Hrærihnífur Hallde með fjórum hnífseggjum (2+2) úr hágæðastáli sem skila frábærum árangri.

NETTÓÞYNGD: Vélarhús: 25 kíló (100-120 V vél), 25 kíló (220-240 V vél). Skál með hníf, loki og sköfu. 2,6 kíló.

STAÐLAR: NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisyfirlýsingu.

## TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE VCB-62

RÚMMÁL SKÁLAR: Brúttórúmmál 6 lítrar. Nettórúmmál með léttfljótandi vökva: 4,5 lítrar.

VÉLARHÚS: Mótör: 1,5 kW, þriggja fasa, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A eða 380-415 V, 3,5 A. Hitastýrð mótörvörn. Aflyfifærsla: beint drif. Öryggiskerfi: Tveir öryggisrofar: Varnarflokkur: IP34. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, tregt (380-415 V), 10 A fyrir 208-240 V. Hljóðvist: LpA (EN31201): < 67. Segulsvið: Minna en 0,1 mÍkrótesla.

HRADASTILLINGAR: „O“ = slökkt á vél. „I“ = vél keyrir stöðugt á 1.500 sn./mín. (50 Hz mótör) eða 1.700 sn./mín. (60 Hz mótör). „II“ = vél keyrir stöðugt á 3.000 sn./mín. (50 Hz mótör) eða 3.400 sn./mín. (60 Hz mótör). „P“ (pulse) = vél keyrir á 1.500 sn./mín. þar til hnappnum er sleppt (50 Hz mótör) eða 1.700 sn./mín. (60 Hz).

HNÍFUR: Hrærihnífur Hallde með fjórum hnífseggjum (2+2) úr hágæðastáli sem skila frábærum árangri.

NETTÓÞYNGD: Vélarhús: 21,2 kíló (208-240 V vél), 21,2 kíló (380-415 V vél). Skál með hníf, loki og sköfu. 2,6 kíló.

STAÐLAR: NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisyfirlýsingu.



## ISTRUZIONI PER L'USO

# HALLDE VCB-61/62 (IT)

### ATTENZIONE!

L'apparecchio VCB-62 può essere installato solo da un tecnico qualificato.

Fare molta attenzione alle mani: nell'apparecchio ci sono parti mobili e taglienti.

Trasportare l'apparecchio tenendolo sempre per le due maniglie ai lati della base e mai per il braccio di sicurezza.

Non mettere la mani o le dita nel cestello o nel tubo di alimentazione sul coperchio.

Assicurarsi che la guarnizione sia sempre collocata in sede e all'interno del coperchio, come indicato in figura.

Assicurarsi che la spina sia sempre montata sul coperchio e che sia correttamente spinta verso il basso fino a quando si troverà all'interno del tubo di alimentazione.

Prima di pulire l'apparecchio, spegnerla sempre spostando il controllo della velocità in posizione "O" e quindi togliere la spina dalla presa di rete o, in alternativa, spegnere l'interruttore principale.

L'apertura del basamento e qualsiasi intervento di riparazione devono essere effettuati da personale qualificato.

### ESTRAZIONE DALL'IMBALLO

Verificare la presenza di tutti i dettagli, controllare il funzionamento dell'apparecchio, e che non si sia danneggiato durante il trasporto. Eventuali reclami vanno comunicati al fornitore entro otto giorni.

### INSTALLAZIONE

Rimuovere il coltello dal cestello prima di eseguire l'installazione.

Collegare l'apparecchio alla corretta tensione, come indicato sulla targhetta identificativa posta sul retro del basamento.

Posizionare l'apparecchio su un banco o tavolo rigido di altezza 650-900 mm.

### ESEGUIRE SEMPRE IL CONTROLLO PRIMA DELL'UTILIZZO

Controllare che con cestello, coperchio e coltello montati, l'asse smetta di ruotare entro 4 secondi dopo aver spostato il braccio di sicurezza dalla posizione centrale del coperchio. Eseguire questo controllo con il selettore impostato alla massima velocità.

Controllare che l'apparecchio non possa essere avviato con cestello, coltello e coperchio smontati e con il braccio di sicurezza posizionato sul centro dell'apparecchio.

Estrarre la spina dalla presa di corrente o spegnere l'interruttore generale e controllare che il cavo elettrico sia integro e che l'isolante non abbia crepe visibili.

Se il cavo è danneggiato o mostra fessure, o se una qualsiasi delle sicurezze indicate sopra non entra in azione, chiamare un elettricista qualificato per riparare il guasto, prima di riutilizzare l'apparecchio.

Controllare che tutte le viti visibili siano saldamente serrate.

Controllare che le lame siano in buone condizioni e affilate.

### TIPO DI IMPIEGO

Trita, macina, miscela e amalgama carne trita, mousse di pesce, burro aromatizzato, condimenti, maionese, dessert, puré, paté, ecc. Prepara carne, pesce, frutta, verdura, cipolle, prezzemolo, noci, mandorle, parmigiano, funghi, cioccolato ecc.

### UTILIZZATORI

Ristoranti, cucine di negozi, cucine dietetiche, panetterie, case di riposo, scuole, fast food, catering, centri diurni, insalaterie, pizzerie, navi, cucine centrali, cucine istituzionali, ecc.

### CAPACITA'

Quantità, dimensioni e tempi di lavorazione dipendono dalla consistenza dei generi trattati e dal risultato desiderato.

Per ottenere un risultato omogeneo, i generi di una certa consistenza, come carne e formaggio, vanno prima ridotti in pezzetti di dimensioni inferiori a 4x4x4 cm.

Le quantità massime da lavorare di volta in volta sono le seguenti:

- Carne: 2 kg
- Pesce: 2 kg
- Burro aromatizzato: 2 kg
- Zuppa, salsa, condimento, ecc. 4.5 kg
- Prezzemolo: 1.5 litri

### IL RASCHIATORE

Accertarsi sempre che il raschiatore sia montato durante tutti i tipi di lavorazione, poiché le sue quattro lame rallentano la rotazione del contenuto guidandolo verso il centro/ zona di taglio del cestello.

Muovendo avanti e indietro l'impugnatura del raschiatore, è possibile raschiare facilmente il contenuto dal coperchio e dalle pareti del cestello, riconducendo il contenuto verso la zona di taglio mentre l'apparecchio è in funzione.

### MONTAGGIO

Posizionare il cestello in modo che una delle due tacche del cestello scorra nella guida sulla parte frontale della base.

Montare il coltello sull'albero e premerlo verso il basso fino in fondo. Nota bene! Il coltello non deve essere montato durante il controllo del funzionamento, ma solo prima della lavorazione effettiva.

Fissare la guarnizione nella scanalatura interna del coperchio.

Inserire la spina correttamente nel foro del coperchio, facendo attenzione che non sporga dal basso.

Afferrare il centro dell'anello raschiatore con la mano sinistra e il tubo di alimentazione sul coperchio con la destra mentre si monta il coperchio sull'anello raschiatore.

Afferrare il supporto del raschiatore con la mano destra e spingerlo nel centro del coperchio fino in fondo.

Premere insieme manico e anello raschiatore, ruotando il manico in senso orario fino a quando le parti sono accoppiate.

Posizionare il coperchio sul cestello in modo che il manico del coperchio si trovi direttamente al di sopra del manico del cestello.

Ruotare il braccio di sicurezza verso il centro del coperchio.

### SMONTAGGIO

Sollevarlo all'indietro il braccio di sicurezza.

Togliere il coperchio/raschiatore e ruotare il manico del raschiatore in modo che copra il tubo alimentatore sul coperchio.

Premere tra loro il manico e l'anello raschiatore e ruotare il manico del raschiatore in senso antiorario fino a quando si separano.

Togliere il coltello/lama e il cestello.

### USO DEL CONTROLLO VELOCITA'

Con il selettore in posizione "O" l'apparecchio è spento. In posizione "I" l'apparecchio funziona in modo continuo a bassa velocità e in posizione "II" (solo VCB-62) in modo continuo ad alta velocità. In posizione "P" (impulso), l'apparecchio funziona a bassa velocità fino a quando tenuto in questa posizione.

La velocità da utilizzare dipende dal tipo di alimenti da lavorare, qualità e risultato desiderato.

Normalmente, la lavorazione dovrebbe iniziare con brevi periodi di funzionamento in posizione "P" (impulso). Se il cibo richiede una lavorazione più lunga, passare alla posizione "I". Se i risultati non sono ancora soddisfacenti, passare alla posizione "II" (solo VCB-62).

## PULIZIA

Leggere attentamente le istruzioni prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio.

**PRIMA DELLA PULIZIA:** Spegnerne sempre l'apparecchio e togliere la spina di alimentazione dalla presa di corrente o, in caso di assenza della spina, spegnere l'interruttore principale. Rimuovere tutte le parti rimovibili che devono essere pulite.

**PARTI RIMOVIBILI:** Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavatrice. Utilizzare sempre detersivo a mano quando si lavano le parti a mano. Fare molta attenzione alle lame affilate nel supporto lame.

**APPARECCHIO:** Passare un panno umido sull'apparecchio e poi asciugare.

**AVVISO:**

- Non versare o spruzzare acqua sull'apparecchio.
- Non utilizzare ipoclorito di sodio (cloro) o qualsiasi altro agente contenente tale sostanza.
- Non utilizzare oggetti appuntiti per la pulizia o altri oggetti non destinati ai fini della pulizia.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti per la pulizia.
- Non utilizzare spugne con pagliette abrasive (tipo Scotch-Brite™) se non assolutamente necessario. Questo danneggerà la finitura della superficie dell'apparecchio.

**NOTE SULLA CURA:**

- Pulire l'apparecchio subito dopo l'uso.
- Asciugare l'apparecchio subito dopo la pulizia.

## RISOLUZIONE PROBLEMI

Per eliminare il rischio di danni al motore, VCB-61/62 è dotato di protezione termica del motore che spegne l'apparecchio automaticamente se la temperatura del motore diviene eccessiva. La protezione termica del motore ha un riarmo automatico, quindi l'apparecchio può essere riavviato quando il motore si è sufficientemente raffreddato, solitamente dopo 10 - 30 minuti.

**GUASTO:** L'apparecchio non parte, oppure si ferma mentre è in funzione e non si riesce a farlo ripartire.

**INTERVENTO:** Verificare che la spina sia inserita saldamente nella presa di alimentazione, o accendere l'interruttore principale. Montare correttamente cestello e coperchio. Spostare il braccio di sicurezza al centro del coperchio. Controllare che i fusibili del quadro generale siano integri e del corretto amperaggio. Attendere qualche minuto e provare a riavviare l'apparecchio. Se l'apparecchio ancora non funziona, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

**GUASTO:** Il raschiatore si muove lentamente o non può essere spostato in avanti e all'indietro (bloccato).

**INTERVENTO:** Controllare che le quattro lame in gomma sulla parte superiore del raschiatore siano state inserite correttamente e che non sporgano oltre il bordo dell'anello. Controllare che la spina nel tubo di alimentazione del coperchio sia correttamente installata, in modo che non sporga sulla parte interna del coperchio.

**GUASTO:** Capacità insufficiente o risultati insoddisfacenti.

**INTERVENTO:** Tenere sempre il raschiatore montato sul coperchio e usarlo quando occorre. Controllare che le lame siano in buone condizioni e affilate. Tagliare gli alimenti da lavorare in parti omogenee più piccole, al massimo 4x4x4 cm. Far funzionare per un periodo maggiore o minore. Lavorare minori quantità per volta.

## DATI TECNICI HALLDE VCB-61

**VOLUME DEL CESTELLO:** Volume lordo 6 litri. Volume netto del cestello con liquidi: 4.5 litri.

**BASE APPARECCHIO:** Motore: 0,9 kW, mono-fase, 50-60 Hz. 100-120 V, 15.4 A o 220-240 V, 7.4 A. Protezione termica del motore. Trasmissione: diretta. Sistema di sicurezza: due interruttori di sicurezza. Grado di protezione: IP34. Fusibile nel quadro elettrico principale: 10 A, ad azione lenta (220-240 V), 20 A per 100-120 V. Rumorosità: LpA (EN31201): < 67 dBA. Campo magnetico: Inferiore a 0.1 microtesla.

**SELETTORE DI VELOCITÀ:** "O" = apparecchio spento. "I" = l'apparecchio funziona in modo continuo a 1500 giri/min (motore a 50 Hz) o 1700 giri/min (motore a 60 Hz). "P" (impulso) = l'apparecchio funziona a 1500 giri/min fino a quando il pulsante è rilasciato (motore a 50 Hz) o 1700 giri/min (motore a 60 Hz).

**COLTELLO:** Coltello mescolatore HALLDE con quattro lame (2 + 2) con lame in acciaio di altissima qualità per un risultato completo e perfetto.

**PESI NETTI:** Base apparecchio: 25 kg (apparecchio 100-120 V), 25 kg (apparecchio 220-240 V). Cestello completo di lama/coltello, coperchio e raschiatore: 2.6 kg.

**NORME/STANDARD:** NSF STANDARD 8, vedere dichiarazione di conformità.

## DATI TECNICI HALLDE VCB-62

**VOLUME DEL CESTELLO:** Volume lordo 6 litri. Volume netto del cestello con liquidi: 4.5 litri.

**BASE APPARECCHIO:** Motore: 1.5/ kW, trifase, 50-60 Hz. 208-240 V, 5.1 A o 380-415 V, 3.5 A. Protezione termica del motore. Trasmissione: diretta. Sistema di sicurezza: due interruttori di sicurezza. Grado di protezione: IP34. Fusibile nel quadro elettrico principale: 10 A, ritardato (380-415 V), 10 A per 208-240 V. Rumorosità: LpA (EN31201): < 67. Campo magnetico: Inferiore a 0.1 microtesla.

**SELETTORE DI VELOCITÀ:** "O" = apparecchio spento. "I" = l'apparecchio funziona in modo continuo a 1500 giri/min (motore a 50 Hz) o 1700 giri/min (motore a 60 Hz). "II" = apparecchio in regime continuo a 3000 giri/min (motore a 50 Hz) o 3400 giri/min (motore a 60 Hz). "P" (impulso) = l'apparecchio funziona a 1500 giri/min fino a quando il pulsante è rilasciato (motore a 50 Hz) o 1700 giri/min (motore a 60 Hz).

**COLTELLO:** Coltello mescolatore HALLDE con quattro lame (2 + 2) con lame in acciaio di altissima qualità per un risultato completo e perfetto.

**PESI NETTI:** Base apparecchio: 21.2 kg (apparecchio 208-240 V), 21.2 kg (apparecchio 380-415 V). Cestello completo di lama/coltello, coperchio e raschiatore: 2.6 kg.

**NORME/STANDARD:** NSF STANDARD 8, vedere dichiarazione di conformità.

## GEBRUIKSAANWIJZING

# HALLDE VCB-61/62

(NL)

### LET OP!

De VCM-62 moet door een gekwalificeerde servicemonteur worden geïnstalleerd.

Wees zeer voorzichtig, vooral met uw handen, in verband met scherpe messen en bewegende delen.

Draag de machine altijd aan beide handgrepen aan de zijkanten van de voet van de machine en nooit aan de veiligheidsarm.

Plaats nooit uw handen of vingers in de kom of in de vulbuis op de deksel.

Zorg ervoor dat de afdichtring bij elke verwerking in de groef aan de binnenkant van de deksel is geplaatst zoals op de afbeelding.

Zorg ervoor dat de stop altijd correct in de deksel is geplaatst en zo ver mogelijk in de vulbuis is gedrukt.

Vóór het reinigen van de machine moet u het altijd uitschakelen door de knop in stand "O" te zetten en vervolgens de stekker uit het stopcontact halen of, als alternatief, de scheidingsschakelaar uit te zetten.

Alleen een gekwalificeerde servicemonteur mag de machine repareren en de behuizing openen.

### UITPAKKEN

Controleer of alle onderdelen zijn geleverd, of de machine werkt zoals bedoeld, en of er niets is beschadigd tijdens het transport. De leverancier van de machine moet binnen acht dagen in kennis worden gesteld van eventuele tekortkomingen.

### INSTALLATIE

Verwijder het mes uit de kom voor de installatie.

Sluit de machine aan op een geschikt elektriciteitsnet in overeenstemming met de gegevens op het typeplaatje op de achterkant van de voet van de machine.

Plaats de machine een stevige werkbank of tafel van 650-900 mm hoog.

### CONTROLE VOOR GEBRUIK

Controleer, terwijl de kom, deksel en het mes zijn geplaatst, of de as binnen 4 seconden stopt nadat de veiligheidsarm van het midden van de deksel is weggedraaid. Test dit bij de maximumsnelheid.

Controleer of de machine niet start wanneer de kom, het mes en de deksel zijn weggehaald en de veiligheidsarm over de as in het midden van de machine staat.

Haal de stekker uit het stopcontact of open de scheidingsschakelaar en controleer vervolgens of de elektrische kabel in goede staat is en niet aan de buitenkant is gebarsten.

Als het netsnoer is beschadigd of barsten vertoont of als een van de bovenstaande veiligheidsfuncties niet naar behoren werkt, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur om de storing te verhelpen alvorens de machine weer in gebruik te nemen.

Controleer of alle zichtbare schroeven en bouten stevig zijn aangedraaid.

Controleer of de messen in goede staat en scherp zijn.

### TYPE VERWERKING

Voor het fijnhakken, malen, mixen en mengen van gehakt, aromatische boter, dressing, desserts, puree, paté, soepen enz. Voor het prepareren van vlees, vis, fruit, groenten, uien, peterselie, noten, amandelen, Parmezaanse kaas, champignons, chocolade enz.

### GEBRUIKERS

Restaurants, winkelkeukens, dieetkeukens, bakkerijen, verzorgingshuizen, fastfoodoutlets, catering, crêches, saladebars, pizzeria's, schepen, centrale keukens, keukens van instellingen enz.

### CAPACITEIT

De hoeveelheid en de grootte van de stukken die tegelijkertijd worden verwerkt en de duur van de verwerking zijn afhankelijk van de samenstelling van het voedsel en het gewenste resultaat.

Voor een goed en gelijkmatig resultaat met vaste voedingsmiddelen zoals vlees en kaas moeten deze eerst in stukken van ongeveer gelijke grootte worden verdeeld en niet groter zijn dan 3x3x3 cm.

De maximale aanbevolen hoeveelheden die de machine per keer zou moeten verwerken, zijn als volgt:

- Vlees: 2 kg
- Vis: 2 kg
- Aromatische boter: 2 kg
- Soep, saus, dressing enz.: 4,5 kg
- Peterselie: 1,5 liter

### DE SCHRAPER

Gebruik de schrapper bij alle soorten verwerking, aangezien de drie schrapermessen de rotatie van het voedsel in de kom vertragen en het voedsel in de richting van het midden/ de snijzone van de kom leiden.

Door de handgreep van de schrapper heen en weer te bewegen, kunnen de deksel en de wanden van de kom gemakkelijk worden geschraapt en wordt het voedsel naar de snijzone teruggebracht terwijl de machine draait.

### MONTAGE

Plaats de kom op de machinevoet zodat een van de twee geleidepinnen op de kom in de sleuf aan de bovenzijde/voorzijde van de machinebasis valt.

Bevestig het mes aan de as en druk het helemaal naar beneden. Let op! Het mes mag tijdens de veiligheidscontrole niet zijn bevestigd, maar alleen tijdens de daadwerkelijke verwerking.

Plaats de afdichtring in de groef aan de binnenzijde van de deksel.

Plaats de stop goed in het voedingsgat van de deksel en zorg ervoor dat de stop niet aan de onderzijde van de deksel uitsteekt.

Pak het midden van de schraperring met de linkerhand en de vulbuis op de deksel met de rechterhand terwijl de deksel op de schrapper wordt geplaatst.

Pak de schrapperhandgreep met de rechterhand en druk het midden van de schrapperhandgreep zo ver mogelijk omlaag in het midden van de deksel.

Druk de schraperring en de schrapperhandgreep tegen elkaar terwijl u de schrapperhandgreep zo ver mogelijk rechtson draait en de drie delen tegen elkaar plaatst.

Plaats de deksel/schraper op de kom zodat de handgreep van de deksel direct boven de handgreep van de kom komt.

Draai de veiligheidsarm totdat deze boven het midden van de deksel komt.

### DEMONTAGE

Draai de veiligheidsarm zo ver mogelijk terug.

Verwijder de deksel/schraper en draai aan de schrapperhandgreep zodat deze de vulbuis op de deksel bedekt.

Druk de schraperring en de schrapperhandgreep tegen elkaar terwijl u tegelijkertijd de schrapperhandgreep zo ver mogelijk linksom draait en de drie delen verdeelt.

Verwijder de mes/snijder en de kom.

### DE SNELHEIDSREGELAAR GEBRUIKEN

Met de bedieningsknop in positie "O" wordt de machine uitgeschakeld. In de stand "I" draait de machine continu op lage snelheid en in stand "II" continu op hoge snelheid (alleen VCB-62). In de stand "P" (pulseren) draait de machine op lage snelheid zolang de knop in deze stand wordt gehouden.

De snelheid die moet worden gebruikt, hangt af van het type van voedsel dat moet worden verwerkt, de kwaliteit en het gewenste resultaat.

Normaal moet de verwerking beginnen met een paar, korte activeringen in stand "P" (pulseren). Als het voedsel een langere verwerkingstijd vereist, moet u overschakelen naar stand "I". Als de resultaten nog steeds niet bevredigend zijn, schakelt u over naar stand "II" (alleen VCB-62).

## REINIGING

Lees alle instructies voordat u begint met het reinigen.

**VÓÓR HET SCHOONMAKEN:** Schakel de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact of, als er geen stekker is, open de scheidingsschakelaar. Verwijder alle losse onderdelen die moeten worden schoongemaakt.

**LOSSE ONDERDELEN:** Alle losse onderdelen kunnen in de machine worden gewassen. Gebruik altijd een handafwasmiddel bij het handmatig wassen van de onderdelen. Wees zeer voorzichtig met de scherpe messen in de meskop!

**MACHINE:** Veeg de machine met een vochtige doek af en veeg hem daarna droog.

**WAARSCHUWING:**

- Giet of spuit geen water op de machine.
- Gebruik geen natriumhypochloriet (chloor) of een ander middel dat deze stof bevat.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen voor het reinigen of voorwerpen die niet voor reinigen bedoeld zijn.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.
- Gebruik geen reinigingssponzen met schuurblokjes (bijv. Scotch-Brite™). Dit veroorzaakt slijtage op de afwerkingslaag van de machine.

**ADVIES OVER VERZORGING:**

- Maak de machine direct na gebruik schoon.
- Droog de machine direct na reiniging.

## PROBLEMEN VERHELPEN

Om het risico van schade aan de motor te voorkomen is de VCB-61/62 uitgerust met thermische motorbeveiliging die de machine automatisch uitschakelt wanneer de temperatuur van de motor te hoog wordt. De thermische motorbeveiliging heeft een automatische reset, wat betekent dat de machine weer kan worden gestart wanneer de motor is afgekoeld, wat meestal tussen de 10 en 30 minuten duurt.

**PROBLEEM:** De machine start niet of stopt als hij draait en hij kan niet opnieuw worden gestart.

**OPLOSSING:** Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit of zet de hoofdschakelaar aan. Plaats de kom en de deksel. Beweeg de veiligheidsarm helemaal over het midden

van de deksel. Controleer of de zekeringen in de meterkast voor het pand intact zijn en de correcte waarde hebben. Wacht enkele minuten en probeer dan om de machine opnieuw te starten. Als de machine nog steeds niet wil draaien, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur.

**PROBLEEM:** De schrapper loopt traag of kan helemaal niet naar voren of achteren worden bewegen.

**OPLOSSING:** Controleer of de vier rubberen messen op de bovenkant van de schraperring op de juiste wijze zijn aangebracht en of ze niet over de zijkant van de ringschraper uitsteken. Controleer of de stop in de vulbuis van de deksel goed is aangebracht, zodat deze niet aan de binnenkant van de deksel uitsteekt.

**PROBLEEM:** Geringe capaciteit of slechte snijresultaten.

**OPLOSSING:** Zorg dat de schrapper altijd aan de deksel is bevestigd en gebruik de schrapper indien vereist. Controleer of de messen in goede staat zijn en scherpe randen hebben. Snij het te verwerken voedsel in kleinere stukken van ongeveer gelijke grootte, max. 4 x 4 x 4 cm. Verwerk het voedsel een kortere of langere periode. Verwerk per keer kleinere hoeveelheden.

## TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE VCB-61

**VOLUME VAN DE KOM:** Brutovolume 6 liter. Nettovolume met vrijstromend vloeistof: 4,5 liter.

**MACHINEVOET:** Motor: 0,9 kW, 1-fase, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A of 220-240 V, 7,4 A. Thermische motorbeveiliging. Transmissie: directe aandrijving. Beveiligingssysteem: Twee veiligheidsschakelaars. Beschermingsgraad: IP34. Zekering in meterkast van het pand: 10 A, trage zekering (220-240 V), 20 A voor 100-120 V. Geluidsniveau: LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetisch veld: Minder dan 0,1 microtesla.

**BEDIENING EN SNELHEDEN:** "O" = machine uitgeschakeld. "I" = machine draait continu bij 1500 tpm (50 Hz) of 1700 tpm (60 Hz motor). "P" (pulseren) = machine draait bij 1500 tpm totdat de knop wordt losgelaten (50 Hz motor) of 1700 tpm (60 Hz motor).

**MES:** Het bewegende mes van HALLDE met vier bladen (2 + 2) van de hoogste kwaliteit staal voor een grondig en uitstekend resultaat.

**NETTOGEWICHT:** Machinevoet: 25 kg (100-120 V-machine), 25 kg (220-240 V-machine). Kom compleet met mes/snijder, deksel en schrapper: 2,6 kg.

**NORMEN/STANDAARDEN:** NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

## TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE VCB-62

**VOLUME VAN DE KOM:** Brutovolume 6 liter. Nettovolume met vrijstromend vloeistof: 4,5 liter.

**MACHINEVOET:** Motor: 1,5/kW, 3-fasig, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A of 380-415 V, 3,5 A. Thermische motorbeveiliging. Transmissie: directe aandrijving. Beveiligingssysteem: Twee veiligheidsschakelaars. Beschermingsgraad: IP34. Zekering in meterkast van het pand: 10 A, vertraagd (380-415 V), 10 A voor 208-240 V. Geluidsniveau: LpA (EN31201): < 67. Magnetisch veld: Minder dan 0,1 microtesla.

**BEDIENING EN SNELHEDEN:** "O" = machine uitgeschakeld. "I" = machine draait continu bij 1500 tpm (50 Hz) of 1700 tpm (60 Hz motor). "II" = machine draait continu bij 3000 tpm (50 Hz motor) of 3400 tpm (60 Hz motor). "P" (puls) = machine draait bij 1500 tpm totdat de knop wordt losgelaten (50 Hz motor) of 1700 tpm (60 Hz motor).

**MES:** Het bewegende mes van HALLDE met vier bladen (2 + 2) van de hoogste kwaliteit staal voor een grondig en uitstekend resultaat.

**NETTOGEWICHT:** Machinevoet: 21,2 kg (208-240 V-machine), 21,2 kg (380-415 V-machine). Kom compleet met mes/snijder, deksel en schrapper: 2,6 kg.

**NORMEN/STANDAARDEN:** NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

## BRUKSANVISNING

# HALLDE VCB-61/62 (NO)

### FORSIKTIG!

VCB-62 må kun installeres av en fagperson.

Vær svært forsiktig, særlig med hendene, under håndtering med skarpe knivblader og bevegelige deler.

Bær alltid maskinen etter de to håndtakene på siden av maskinbasen og aldri etter sikkerhetsarmen.

Putt aldri hender eller fingre ned i bollen eller ned i materøret på lokket.

Påse at tetningsringen er installert i sporet på innsiden av lokket som vist på bildet under all bruk.

Kontroller at pluggen til enhver tid er installert på lokket og at den dyttes riktig ned i materøret til den stopper.

Før du skal rengjøre maskinen, må den alltid slås av ved å sette knappen i posisjon "0" og deretter trekke støpslet ut av stikkontakten, alternativt må skillebryteren slås av.

Kun en fagperson skal åpne maskinhuset og reparere maskinen.

### PAKKE UT

Kontroller at alle deler er levert, at maskinen fungerer som den skal og at ingenting er blitt skadet under transport. Leverandøren av maskinen må varsles innen åtte dager hvis det foreligger mangler.

### INSTALLASJON

Fjern kniven fra bollen før installasjon.

Koble maskinen til et egnet strømnnett som samsvarer med spesifikasjonene på typeskiltet på baksiden av maskinbasen.

Plasser maskinen på stødig arbeidsbenk eller bord i en høyde på 650-900 mm.

### KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

Kontroller at akselen slutter å rotere 4 sekunder etter at sikkerhetsarmen vris bort fra midten på lokket når bollen, lokket og kniven er montert. Test dette i maksimumshastighet.

Kontroller at maskinen ikke kan starte når bollen, kniven og lokket er fjernet og sikkerhetsarmen står over akselen i midten av maskinen.

Trekk støpslet ut av stikkontakten eller åpne skillebryteren. Kontroller deretter at strømka-

belen er i god stand og at den ikke er sprukket på utsiden.

Hvis strømkabelen er ødelagt eller sprukket, eller hvis noen av de ovennevnte sikkerhetsfunksjonene ikke fungerer som tiltenkt, må du kontakte en fagperson for å utbedre feilen før maskinen kan tas i bruk igjen.

Kontroller at alle synlige skruer og bolter sitter godt fast.

Kontroller at knivene er i god stand og at de er skarpe.

### TYPE TILBEREDNING

Kutter, knuser, mikser og blander malt kjøtt, kryddersmør, dressing, desserter, puréer, patéer, supper osv. Behandler kjøtt, fisk, frukt, grønnsaker, løk, persille, nøtter mandler, parmesan, sopp, sjokolade osv.

### BRUKERE

Restauranter, butikk-kjøkken, diettkjøkken, bakerier, aldershjem, skoler, gatekjøkken, catering, barnehager, salatbarer, pizzeria, båter, storkjøkken, institusjonskjøkken osv.

### KAPASITET

Mengden og størrelsen på de stykkene som kan kuttes samtidig, og hvor lang tid kuttingen tar, avhenger av konsistensen på matvarene og ønsket resultat.

For å få et jevnt og godt resultat med faste matvarer som kjøtt og ost bør de først deles opp i omtrent like store deler som ikke er større enn 4x4x4 cm.

Maksimal anbefalt mengde maskinen bør blande samtidig, er som følger:

- Kjøtt: 2 kg
- Fisk: 2 kg
- Kryddersmør: 2 kg
- Suppe, saus, dressing osv.: 4,5 kg
- Persille: 1,5 liter

### SKRAPEN

Ha alltid skrapen installert under all form for behandling siden de fire skrapebladene reduserer rotasjonshastigheten på matvarene i bollen og fører matvarene mot midten/kutteområdet i bollen.

Ved å vri håndtaket på skrapen fram og tilbake kan lokket og veggene i bollen enkelt skrapes av, og matvarene kommer tilbake til kutteområdet mens maskinen går.

### MONTERING

Plasser bollen på maskinbasen slik at den ene av de to styrepinnene på bollen går inn i sporet på toppen/framsiden av maskinbasen.

Installer kniven på akselen og trykk den helt ned. Merk! Kniven må ikke installeres under sikkerhetstesten, kun under faktisk bruk.

Plasser tetningsringen i sporet på innsiden av lokket.

Plasser pluggen riktig i matehullet på lokket, påse at den ikke stikker ut på undersiden av lokket.

Ta tak midt på skraperingen med venstre hånd og materøret med høyre hånd mens du plasserer lokket på skraperingen.

Ta tak i skrapehåndtaket med høyre hånd og skyv midten på skrapehåndtaket ned inn i midten på lokket til det stopper.

Trykk sammen skraperingen og skrapehåndtaket samtidig som skrapehåndtaket roteres med urviseren til det stopper. Delene er montert sammen.

Plasser lokket/skraperen på bollen slik at håndtaket på lokket er rett over håndtaket på bollen.

Vri sikkerhetsarmen slik at den er over midten på lokket.

### DEMONTERING

Sving sikkerhetsarmen så langt bakover som den går.

Fjern lokket/skraperen og vri skrapehåndtaket slik at det dekker materøret på lokket.

Trykk sammen skrapehåndtaket og skraperingen samtidig som skrapehåndtaket roteres mot urviseren til det stopper. Ta delene fra hverandre.

Fjern kniven/kutteren og bollen.

### BRUKE HASTIGHETSKNAPPEN

Når hastighetsknappen står i posisjon "0", er maskinen av. I posisjon "I" går maskinen kontinuerlig i lav hastighet, og i posisjon "II" (kun VCB-62) kontinuerlig i høy hastighet. I posisjon "P" (Puls) går maskinen med lav hastighet så lenge knappen holdes i denne posisjonen.

Hastigheten som bør brukes, avhenger av hvilken type matvarer som skal kuttes, kvaliteten på dem og ønsket resultat.

Vanligvis bør behandlingen starte med noen få, korte driftssykluser i posisjon "P" (Puls). Hvis matvarene krever lengre behandlingstid, kobler du maskinen over i posisjon "I". Hvis resultatet fortsatt ikke er tilfredsstillende, kobler du maskinen over i posisjon "II" (kun VCB-62).

### RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

FØR RENGJØRING: Slå alltid av maskinen og trekk støpslet ut av stikkontakten, eller åpne skillebryteren hvis maskinen ikke har noe støpsel. Fjern alle demonterbare deler som skal rengjøres.

DEMONTERBARE DELER: Alle demonterbare deler kan vaskes i oppvaskmaskin. Bruk alltid håndoppvaskmiddel når deler skal vaskes manuelt. Vær forsiktig med de skarpe knivene i knivhodet!

MASKIN: Vask av maskinen med en fuktig klut og tørk maskinen etterpå.

#### ADVARSEL:

- Ikke tøm eller sprut vann på maskinen.
- Ikke bruk natriumhypokloritt (klor) eller andre midler som inneholder dette stoffet.
- Ikke bruk skarpe gjenstander til rengjøring eller andre gjenstander som ikke er tiltenkt rengjøring.
- Ikke bruk skuremidler eller rengjøringsmidler.
- Ikke bruk vaskesvamper med grov pute (f.eks. Scotch-Brite™). Dette vil føre til slitasje på maskinens finish.

#### RÅD OM STELL:

- Rengjør maskinen umiddelbart etter bruk.
- Tørk av maskinen umiddelbart etter rengjøring.

### FEILSØKING

For å hindre skader på motoren har VCB-61/62 et termisk motorvern som automatisk slår av maskinen hvis temperaturen i motoren blir for høy. Det termiske motorvernet tilbakestilles automatisk, noe som gjør at maskinen kan slås på igjen når motoren har kjølt seg ned. Dette tar vanligvis mellom 10 og 30 minutter.

FEIL: Maskinen kan ikke startes eller stopper mens den er i gang og kan ikke startes opp igjen.

TILTAK: Kontroller at støpslet sitter godt fast i stikkkontakten, eller slå på strømbryteren. Installer bollen og lokket riktig. Flytt sikkerhetsarmen helt inn over midten på lokket. Kontroller at sikringene i sikringsskapet på stedet ikke er utløst og at de har riktig størrelse. Vent i noen minutter og prøv å starte maskinen på nytt. Hvis maskinen fortsatt ikke vil starte, må du kontakte en fagperson.

FEIL: Skrapen går tregt eller kan ikke beveges fram og tilbake i det hele tatt.

TILTAK: Kontroller at de fire gummibladene øverst på skraperingen er installert riktig og at de ikke stikker fram utover siden på skraperingen. Kontroller at pluggen i materøret på lokket er installert riktig, slik at den ikke stikker ut på innsiden av lokket.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig kutteresultat.

TILTAK: Ha alltid skrapen installert på lokket og bruk den ved behov. Kontroller at knivene er i god stand og at eggene er skarpe. De matvarene som skal kuttes, må deles opp i mindre, omtrent like store deler, maks. 4x4x4 cm. Kjør maskinen i kort eller litt lengre tid. Kutt opp en liten mengde om gangen.

### TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE VCB-61

VOLUM I BOLLEN: Bruttovolum 6 liter. Nettovolum med tyntflytende væske: 4,5 liter.

MASKINBASE: Motor: 0,9 kW, enfaset, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A eller 220-240 V, 7,4 A.

Termisk motorvern. Gir: Direktedrift. Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP34. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg (220-240 V), 20 A for 100-120 V. Lydtrykknivå: LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetfelt: Mindre enn 0,1 mikrotesla.

REGULATORER OG HASTIGHETER: "0" = maskinen er av. "I" = maskinen går kontinuerlig med 1500 o/min (50 Hz motor) eller 1700 o/min (60 Hz motor). "P" (Puls) = maskinen går med 1500 o/min til knappen slippes opp (50 Hz motor) eller 1700 o/min (60 Hz motor).

KNIV: HALLDEs rørekniv med fire blad (2+2) av knivstål av beste kvalitet for et nøyaktig og utmerket resultat.

NETTOVEKTER: Maskinbase: 25 kg (100-120 V maskin), 25 kg (220-240 V maskin). Bolle komplett, med kniv/kutter, lokk og skrape: 2,6 kg.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

### TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE VCB-62

VOLUM I BOLLEN: Bruttovolum 6 liter. Nettovolum med tyntflytende væske: 4,5 liter.

MASKINBASE: Motor: 1,5/ kW, trefaset, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A eller 380-415 V, 3,5 A. Termisk motorvern. Gir: Direktedrift. Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP34. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg (380-415 V), 10 A for 208-240 V. Lydtrykknivå: LpA (EN31201): < 67. Magnetfelt: Mindre enn 0,1 mikrotesla.

REGULATORER OG HASTIGHETER: "0" = maskinen er av. "I" = maskinen går kontinuerlig med 1500 o/min (50 Hz motor) eller 1700 o/min (60 Hz motor). "II" = maskinen går kontinuerlig med 3000 o/min (50 Hz motor) eller 3400 o/min (60 Hz motor). "P" (Puls) = maskinen går med 1500 o/min til knappen slippes opp (50 Hz motor) eller 1700 o/min (60 Hz motor).

KNIV: HALLDEs rørekniv med fire blad (2 + 2) av knivstål av beste kvalitet for et nøyaktig og utmerket resultat.

NETTOVEKTER: Maskinbase: 21,2 kg (208-240 V maskin), 21,2 kg (380-415 V maskin). Bolle komplett, med kniv/kutter, lokk og skrape: 2,6 kg.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

# HALLDE VCB-61/62

(PL)

### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie VCB-62 musi zostać zainstalowane przez autoryzowanego technika.

Należy uważać, aby nie zranić się ostrymi nożami lub ruchomymi elementami urządzenia.

Urządzenie zawsze przenosić trzymając za uchwyty na bokach podstawy urządzenia. Nigdy nie używać ramienia zabezpieczającego do przenoszenia urządzenia.

Nigdy nie należy wkładać rąk ani palców do misy lub otworu podajnika na pokrywie.

Podczas korzystania z urządzenia należy uważać, by pierścień uszczelniający był wpasowany w wycięcie wewnątrz pokrywy, jak zostało to przedstawione na rysunku.

Należy zawsze upewnić się, że korek jest wpasowany w otwór w pokrywie i wciśnięty do oporu do otworu do wkładania produktów.

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy je wyłączyć przekręcając przełącznik na pozycję "O", następnie wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego lub wyłączyć wyłącznik izolacyjny.

Naprawę urządzenia i inne czynności wymagające otwarcia obudowy może wykonywać wyłącznie autoryzowany serwis.

### ROZPAKOWYWANIE

Sprawdź, czy wszystkie części zostały dostarczone, czy urządzenie pracuje prawidłowo i czy podczas transportu żaden element nie został uszkodzony. Dowolne braki lub wady należy zgłosić dostawcy urządzenia w terminie ośmiu dni.

### INSTALACJA

Przed instalacją wyjmij ostrza z misy.

Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania zgodnego ze specyfikacją na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej ścianie podstawy urządzenia.

Umieść urządzenie na stabilnym blacie kuchennym lub stole o wysokości 650 - 900 mm.

### ZAWSZE SPRAWDZAJ PRZED UŻYCIEM

Zamontuj misę, pokrywę i skrobak na

podstawie urządzenia i upewnij się, że wał napędowy zatrzymuje się w czasie czterech sekund od chwili odchylenia ramienia zabezpieczającego od środka pokrywy. Sprawdź to przy maksymalnej prędkości.

Przekonaj się, że urządzenie nie uruchamia się po usunięciu misy, noża i pokrywy i po przesunięciu ramienia zabezpieczającego ponad wał napędowy na środku urządzenia.

Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik izolacyjny, a następnie sprawdź, czy przewód jest w dobrym stanie, a izolacja nie jest uszkodzona.

Jeśli przewód jest zniszczony lub pęknięty, albo jeśli nie działają dowolne powyższe funkcje bezpieczeństwa, przed ponownym rozpoczęciem użytkowania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

Sprawdź, czy wszystkie widoczne śruby są mocno dokręcone.

Sprawdź, czy noże są w dobrym stanie i dostatecznie ostre.

### MOŻLIWOŚCI

Sieka, uciera, miksuje i miesza mielone mięso, masło smakowe, dressingi, desery, purée, pasty, zupy itp. Przetwarza mięso, ryby, owoce, warzywa, cebulę, pietruszkę, orzechy, migdały, parmezan, grzyby, czekoladę itp.

### PRZEZNACZENIE

Restauracje, bary, kuchnie dietetyczne, piekarnie, domy spokojnej starości, szkoły, bary szybkiej obsługi, firmy cateringowe, centra opieki dziennej, bary sałatkowe, pizzerie, statki, itp.

### POJEMNOŚĆ

Ilości i rozmiary poszczególnych kawałków produktów, które można przetwarzać podczas jednego napełnienia, a także czas obróbki, zależą od konsystencji produktów oraz od wymaganych wyników obróbki.

W celu uzyskania dobrych i jednolitych wyników twarde produkty, takie jak mięso, sery itp. należy wcześniej pokroić na równe kawałki, nie większe niż 4x4x4 cm.

Poniżej przedstawiono zalecane maksymalne ilości produktów przetwarzanych podczas jednego napełnienia:

- Mięso: 2 kg
- Ryby: 2 kg
- Masło smakowe: 2 kg
- Zupa, sos, dressing, itp.: 4,5 kg
- Nać pietruszki: 1,5 litr

### SKROBAK

Podczas pracy należy zawsze korzystać ze skrobaka, ponieważ jego cztery ostrza spowalniają obroty żywności w misie i kierują

ją do środka, czyli do strefy krojenia w misie.

Obracanie uchwyty skrobaka do przodu i do tyłu powoduje zbieranie produktów do pokrywy i ścianek misy i przemieszczanie ich do strefy krojenia podczas pracy urządzenia.

### MONTAŻ

Umieść misę na podstawie urządzenia tak, aby oba sworznie prowadzące na misie wsunęły się w otwór w górnej/przedniej części podstawy urządzenia.

Umieść ostrze na wale napędowym i wciśnij je całkowicie. Uwaga! Ostrza nie należy instalować podczas testu bezpieczeństwa, a wyłącznie przed rozpoczęciem pracy.

Umieść pierścień uszczelniający w wycięciu na wewnętrznej stronie pokrywy.

Umieść korek w otworze do wkładania produktów w pokrywie upewniając się, że korek nie wystaje poza dolną krawędź pokrywy.

Lewą ręką uchwycić środek pierścienia skrobaka, a prawą ręką otwór do wkładania produktów na pokrywie i umieść pokrywę na pierścieniu skrobaka.

Prawą ręką chwyć uchwyt skrobaka i dociśnij do oporu jego środek do środka pokrywy.

Dociśnij do siebie pierścień i uchwyt skrobaka, przekręcając uchwyt do oporu w prawo aż do całkowitego połączenia części.

Umieść pokrywę/skrobak w misie tak, aby uchwyt pokrywy znajdował się bezpośrednio ponad uchwytem misy.

Obróć ramię zabezpieczające, aby znalazło się ponad środkiem pokrywy.

### DEMONTAŻ

Odchyl maksymalnie ramię zabezpieczające.

Zdemontuj pokrywę/skrobak, a następnie obróć uchwyt skrobaka tak, aby przysłonił otwór do wkładania produktów na pokrywie.

Ściśnij uchwyt skrobaka oraz pierścień skrobaka, obracając jednocześnie uchwyt skrobaka maksymalnie w lewo, a następnie rozdziel części.

Zdemontuj ostrze oraz misę.

### KORZYSTANIE Z POKRĘTŁA REGULACYJNEGO

W pozycji „0” pokrętła regulacyjnego urządzenie jest wyłączone. W pozycji „I” urządzenie pracuje w sposób ciągły z niską prędkością, natomiast w pozycji „II” (tylko model VCB-62) w sposób ciągły z wysoką prędkością. W pozycji „P” (praca impulsowa) urządzenie pracuje z niską prędkością przez cały czas utrzymywania przełącznika w tym położeniu.

Właściwa prędkość obrotowa zależy od rodzaju przetwarzanych produktów, ich jakości i wymaganego wyniku obróbki.



Zwykle obróbka powinna rozpocząć się od kilku krótkich etapów pracy w pozycji „P” (praca impulsowa). Jeśli produkt wymaga dłuższego przetwarzania, należy przełącznik ustawić w pozycji „I”. Jeśli wyniki w dalszym ciągu nie są zadowalające, przełącznik należy ustawić w pozycji „II” (tylko model VCB-62).

## CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.

**PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA:** Zawsze wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik izolacyjny, jeżeli urządzenie nie posiada wtyczki. Zdemontuj wszystkie zdejmowane części, które należy wyczyć.

**ZDEJMOWANE CZĘŚCI:** Wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce. Zawsze używaj płynu do mycia naczyń do ręcznego mycia części. Należy uważać, aby nie skaleczyć się ostrzami znajdującymi się na głowicy tnącej!

**URZĄDZENIE:** Wytrzyj urządzenie wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj do sucha.

### OSTRZEŻENIE:

- Urządzenia nie należy polewać ani spryskiwać wodą.
- Nie należy używać podchlorynu sodowego (chloru) ani żadnego innego środka zawierającego tę substancję.
- Do czyszczenia nie używaj ostrych przedmiotów ani żadnych innych przedmiotów nie przeznaczonych do czyszczenia.
- Nie używaj żrących detergentów ani środków czystości.
- Nie używaj gąbek ściernych (np. Scotch-Brite™). Spowoduje to szybsze zużycie wykończenia urządzenia.

### PORADY:

- Wyczyść urządzenie natychmiast po użyciu.
- Osusz urządzenie natychmiast po czyszczeniu.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, urządzenie VCB-61/62 zostało wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie odłącza zasilanie, jeśli silnik osiągnie zbyt wysoką temperaturę. Zabezpieczenie automatycznie pozwala na ponowne włączenie zasilania po ochłodzeniu silnika, co zwykle trwa od 10 do 30 minut.

**PROBLEM:** Urządzenie nie uruchamia się lub zatrzymuje się podczas pracy i nie daje się ponownie uruchomić.

**ROZWIĄZANIE:** Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego została prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego oraz czy przełącznik główny jest włączony. Prawidłowo zainstaluj misę oraz pokrywę. Przesuń

ramię zabezpieczające nad środek pokrywy. Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej budynku nie są przepalone i czy ich wartość znamionowa jest odpowiednia. Odczekaj kilka minut, a następnie spróbuj uruchomić urządzenie ponownie. Jeżeli urządzenie w dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwij specjalistyczny serwis.

**PROBLEM:** Skrobak przesuwają się z oporami lub wcale nie można nim poruszać.

**ROZWIĄZANIE:** Sprawdź, czy cztery gumowe ostrza na górze pierścienia skrobaka zostały prawidłowo zamontowane i czy nie wystają poza pierścień skrobaka. Sprawdź, czy korek został prawidłowo osadzony w otworze do wkładania produktów i czy nie wystaje poza dolną krawędź pokrywy.

**PROBLEM:** Niska wydajność lub złe wyniki krojenia

**ROZWIĄZANIE:** Skrobak powinien być zawsze zamontowany w pokrywie i należy z niego korzystać w razie potrzeby. Sprawdź, czy ostrza są w dobrym stanie i są wystarczająco ostre. Pokrój produkty do obróbki na mniejsze kawałki o maksymalnej wielkości około 4x4x4 cm. W zależności od potrzeb, obrabiaj produkty krócej lub dłużej. Obrabiaj jednocześnie mniejsze ilości produktów.

## DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA HALLDE VCB-61

**POJEMNOŚĆ MISY:** Całkowita pojemność: 6 litrów. Pojemność netto dla rzadkich płynów: 4,5 litra.

**URZĄDZENIE BAZOWE:** Silnik: 0,9 kW, jednofazowy, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A lub 220-240 V, 7,4 A. Zabezpieczenie termiczne silnika. Przeniesienie napędu: napęd bezpośredni. System bezpieczeństwa: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia: IP34. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej lokalu: 10 A, zwłoczny (220-240 V), 20 A dla 100-120 V. Poziom hałasu: LpA (EN31201): < 67 dBA. Pole magnetyczne: poniżej 0,1 mikrotesli.

**REGULACJA PRĘDKOŚCI:** „0” = urządzenie wyłączone. „I” = urządzenie pracuje w sposób ciągły z prędkością 1500 obr./min (silnik 50 Hz) lub 1700 obr./min (silnik 60 Hz). „P” (praca impulsowa) = urządzenie pracuje aż do zwolnienia pokrętła z prędkością 1500 obr./min (silnik 50 Hz) lub 1700 obr./min (silnik 60 Hz).

**NÓŻ:** Ostrze mieszające Hallde o czterech ostrzach (2 + 2) z wysokogatunkowej stali, pozwalające uzyskiwać najlepsze wyniki obróbki produktów.

**WAGA NETTO:** Urządzenie bazowe: 25 kg (urządzenie 100-120 V), 25 kg (urządzenie 220-240 V). Kompletna misa z ostrzem, pokrywą i skrobakiem: 2,6 kg.

**NORMY/STANDARDY:** NSF standard 8, patrz deklaracje zgodności.

## DANE TECHNICZNE

## URZĄDZENIA HALLDE VCB-62

**POJEMNOŚĆ MISY:** Całkowita pojemność: 6 litrów. Pojemność netto dla rzadkich płynów: 4,5 litra.

**URZĄDZENIE BAZOWE:** Silnik: 1,5/ kW, trójfazowy, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A lub 380-415 V, 3,5 A. Zabezpieczenie termiczne silnika. Przeniesienie napędu: napęd bezpośredni. System bezpieczeństwa: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia: IP34. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej lokalu: 10 A, zwłoczny (380-415 V), 10 A dla 208-240 V. Poziom hałasu: LpA (EN31201): < 67 dBA. Pole magnetyczne: poniżej 0,1 mikrotesli.

**REGULACJA PRĘDKOŚCI:** „0” = urządzenie wyłączone. „I” = urządzenie pracuje w sposób ciągły z prędkością 1500 obr./min (silnik 50 Hz) lub 1700 obr./min (silnik 60 Hz). „II” = urządzenie pracuje w sposób ciągły z prędkością 3000 obr./min (silnik 50 Hz) lub 3400 obr./min (silnik 60 Hz). „P” (praca impulsowa) = urządzenie pracuje aż do zwolnienia pokrętła z prędkością 1500 obr./min (silnik 50 Hz) lub 1700 obr./min (silnik 60 Hz).

**NÓŻ:** Ostrze mieszające Hallde o czterech ostrzach (2 + 2) z wysokogatunkowej stali, pozwalające uzyskiwać najlepsze wyniki obróbki produktów.

**WAGA NETTO:** Urządzenie bazowe: 21,2 kg (urządzenie 208-240 V), 21,2 kg (urządzenie 380-415 V). Kompletna misa z ostrzem, pokrywą i skrobakiem: 2,6 kg.

**NORMY/STANDARDY:** NSF standard 8, patrz deklaracje zgodności.

## INSTRUÇÕES DE USO

# HALLDE VCB-61/62

(PT)

### ATENÇÃO!

A VCM-62 tem que ser instalada por um técnico qualificado.

Tenha cuidado para não ferir as mãos nas lâminas afiadas e peças em movimento.

Transporte sempre a máquina pelas duas pegadas colocadas nas laterais da base da máquina e nunca pelo braço de segurança.

Nunca coloque as mãos ou dedos no recipiente ou no tubo de alimentação na tampa.

Certifique-se de que o anel vedante está encaixado na ranhura no interior da tampa, conforme mostrado na figura durante todo o processamento.

Certifique-se de que a ficha está sempre encaixada na tampa e que é empurrada o mais possível para baixo no tubo de alimentação.

Antes de limpar a máquina, desligue-a sempre, colocando o botão na posição "0" e removendo, de seguida, a ficha da tomada elétrica na parede ou desligue o interruptor de isolamento.

Apenas um técnico qualificado poderá abrir a base da máquina e proceder à sua reparação.

### AO DESEMBALAR

Verifique se não faltam peças, se a máquina funciona corretamente e se não ocorreram danos durante o transporte. As reclamações devem ser apresentadas ao fornecedor no prazo de oito dias.

### INSTALAÇÃO

Retire a lâmina do recipiente antes da instalação.

Ligue a máquina a uma fonte de alimentação adequada, de acordo com as especificações na placa de ID colocada na parte de trás da base da máquina.

Coloque a máquina em uma mesa ou bancada estável com 650-900 mm de altura.

VERIFICAR SEMPRE ANTES DE UTILIZAR

Com o recipiente, a tampa e a lâmina encaixados, o eixo/veio para de rodar 4 segundos depois de o braço de segurança ter sido afastado do centro da tampa. Teste esta função à velocidade máxima.

Que a máquina não pode ser acionada sem o recipiente, a lâmina e a tampa e com a

alavanca de segurança disposta sobre o veio no centro da tampa.

Retire a ficha da tomada elétrica ou acione o interruptor de isolamento e depois verifique se o cabo elétrico está em boas condições e não apresenta fissuras.

Se o cabo elétrico não estiver danificado ou não apresentar fissuras ou se algumas das funções não funcionarem como previsto, requisi-te a intervenção de um electricista qualificado para reparar a avaria antes de voltar a colocar a máquina em funcionamento.

Se os parafusos e os pernos visíveis estão bem apertados.

Verifique se as lâminas estão em boas condições e afiadas.

### TIPO DE PROCESSAMENTO

Corta, pica e mistura carne picada, manteiga aromática, molhos, sobremesas, puré, paté, sopas, etc. Prepara carne, peixe, fruta, legumes, cebolas, salsa, nozes, amêndoas, queijo Parmesão, cogumelos, chocolate, etc.

### UTILIZADORES

Restaurantes, estabelecimentos de comida para fora, cozinhas de produtos dietéticos, padarias, lares de idosos, escolas, cadeias de fast food, empresas de catering, centros de dia, bares de saladas, pizzarias, navios, cozinhas industriais de distribuição, cozinhas industriais em instituições de apoio, etc.

### CAPACIDADE

A quantidade e o tamanho dos alimentos simultaneamente processados, bem como a duração do processo, dependem da consistência dos alimentos e do resultado desejado.

Para se obterem resultados bons e uniformes com alimentos consistentes, tais como a carne e o queijo, estes deverão, em primeiro lugar, ser cortados em pedaços com um tamanho igual e que não seja superior a 4x4x4 cm.

As quantidades máximas recomendadas que a máquina pode processar de uma só vez são as seguintes:

- Carne: 2 kg
- Peixe: 2 kg
- Manteiga aromatizada: 2 kg
- Sopa, molho, tempero, etc.: 4,5 kg
- Salsa: 1,5 litro

### O RASPADOR

Mantenha sempre o raspador encaixado durante todos os tipos de processamento, uma vez que as quatro lâminas do raspador diminuem a rotação dos alimentos no recipiente e guiam-nos até ao centro/área de corte do recipiente.

Ao rodar a pega do raspador para a frente e

para trás, a tampa e as paredes do recipiente podem ser facilmente raspadas e os alimentos podem voltar à área de corte durante o funcionamento da máquina.

### MONTAGEM

Coloque o recipiente na base da máquina, de modo que um dos dois pinos de guia no recipiente encaixe na ranhura existente por cima/na frente da base da máquina.

Coloque a lâmina no veio e baixe-a completamente. Observe! A lâmina não deve ser encaixada durante a verificação de segurança mas apenas durante o processamento.

Encaixe o anel vedante na ranhura na parte interna da tampa.

Encaixe a ficha corretamente no orifício de alimentação da tampa, certificando-se de que a ficha não fica colada na parte de baixo da tampa.

Aperte o centro do anel do raspador com a mão esquerda e o tubo de alimentação na tampa com a mão direita, ao mesmo tempo que coloca a tampa no anel do raspador.

Aperte a pega do raspador com a mão direita e empurre a parte central da pega do raspador o mais para dentro possível no centro da tampa.

Pressione o anel e a pega do raspador em conjunto, ao mesmo tempo que roda a pega do raspador o máximo possível no sentido dos ponteiros do relógio, de modo que as peças encaixem uma na outra.

Coloque a tampa/o raspador no recipiente, de modo que a pega da tampa fique diretamente acima da pega do recipiente.

Rode o braço de segurança, de modo que este fique acima do centro da tampa.

### DESMONTAGEM

Gire o braço de segurança o mais para trás possível.

Remova a tampa/raspador e rode a pega do raspador, de modo que esta cubra o tubo de alimentação na tampa.

Pressione a pega e o anel do raspador em conjunto e, ao mesmo tempo, rode a pega do raspador o máximo possível no sentido dos ponteiros do relógio e separe as peças.

Remova a faca/cortador e o recipiente.

### UTILIZANDO O BOTÃO DE CONTROLO DE VELOCIDADE

Quando o botão de controlo está na posição "0" a máquina está desligada. Na posição "I" a máquina funciona continuamente a uma velocidade reduzida e, na posição "II" (apenas VCB-62), esta funciona continuamente a uma velocidade elevada. Na posição "P" (Pulse), a máquina funciona a uma velocidade reduzida, ao mesmo tempo que o botão é mantido na sua posição.

A velocidade que deve ser usada depende do tipo de alimento a ser processado, da sua qualidade e do resultado desejado.

Normalmente, o processamento deve começar com alguns períodos breves de funcionamento na posição "P" (Pulse). Se os alimentos necessitarem de um maior período de processamento, mude para a posição "I". Se os resultados ainda não forem satisfatórios, passe para a posição "II" (apenas VCB-62).

## LIMPEZA

Leia todas as instruções antes de iniciar a limpeza da máquina.

**ANTES DA LIMPEZA:** Desligue sempre a máquina e retire a ficha da tomada elétrica ou, no caso de não ter ficha, abra o interruptor isolador. Retire todas as peças amovíveis que necessitam de limpeza.

**PEÇAS AMOVÍVEIS:** Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina. Ao lavar as peças manualmente, utilize sempre líquido da loiça. Tenha cuidado com as lâminas afiadas!

**MÁQUINA:** Limpe a máquina com um pano húmido e seque-a de seguida.

### AVISO:

- Não entorne ou pulverize água para o interior da máquina.
- Não utilize hipoclorito de sódio (cloro) ou qualquer outro agente que contenha essa substância.
- Não utilize objetos afiados ou outros objetos que não sejam apropriados para a limpeza da máquina.
- Não utilize detergentes ou produtos de limpeza abrasivos.
- Não utilize esponjas com esfregão (p. ex., Scotch-Brite™). Estes irão causar desgaste no acabamento da máquina.

### CONSELHOS SOBRE OS CUIDADOS

#### A TER:

- Limpe a máquina imediatamente a seguir à sua utilização.
- Seque a máquina imediatamente a seguir à limpeza.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para eliminar o risco de danos no motor, a VCB-61/62 é equipada com uma proteção térmica do motor que desliga automaticamente a máquina caso a temperatura do motor fique muito alta. O dispositivo de proteção térmica volta a ajustar-se automaticamente, permitindo que a máquina possa ser ligada outra vez quando o motor tiver arrefecido, o que normalmente demora entre 10 e 30 minutos.

**AVARIA:** A máquina não liga ou desliga-se durante o funcionamento e não é possível voltar a ligá-la.

**SOLUÇÃO:** Verifique se a ficha está corretamente encaixada na tomada elétrica ou ligue

o interruptor principal. Encaixe o recipiente e a tampa corretamente. Mova o braço de segurança totalmente sobre o centro da tampa. Verifique se os fusíveis do quadro elétrico local estão intactos e têm a amperagem correta. Aguarde alguns minutos e tente ligar novamente a máquina. Se mesmo assim a máquina não funcionar, requise a intervenção de um técnico qualificado.

**AVARIA:** O raspador funciona lentamente e nunca pode ser movido para a frente ou para trás.

**SOLUÇÃO:** Verifique se as quatro pás de borracha no cimo do anel do raspador estão encaixadas corretamente e que não ficam salientes na lateral do anel do raspador. Verifique se a ficha no tubo de alimentação da tampa está encaixada corretamente, de modo que não fique colada na parte interior da tampa.

**AVARIA:** Baixa capacidade ou resultados de corte insatisfatórios.

**SOLUÇÃO:** Encaixe sempre o raspador na tampa e utilize-o quando necessário. Verifique se as lâminas estão em boas condições e afiadas. Corte os alimentos a processar em pequenos pedaços com um tamanho aproximadamente igual de 4x4x4 cm. Processe os alimentos por períodos mais curtos ou mais longos. Processe pequenas quantidades de cada vez.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS HÄLLDE VCB-61

**VOLUME DO RECIPIENTE:** Volume bruto 6 litros. Volume líquido com fluidos pouco espessos:: 4,5 litros.

**BASE DA MÁQUINA:** Motor: 0,9 kW, monofásico, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A ou 220-240 V, 7,4 A. Proteção térmica do motor. Transmissão: acionada diretamente. Sistema de segurança: dois interruptores de segurança. Classe de proteção: IP34. Fusível no quadro local: 10 A, lento (220-240 V), 20 A para 100-120 V. Nível de ruído: LpA (EN31201): <67 dBA. Campo magnético: inferior a 0,1 microtesla.

**CONTROLOS E VELOCIDADES:** "0" = máquina desligada. "I" = a máquina funciona continuamente a 1500 rpm (motor de 50 Hz) ou 1700 rpm (motor de 60 Hz). "P" (Pulse) = a máquina funciona a 1500 rpm até que o botão seja libertado (motor de 50 Hz) ou 1700 rpm (motor de 60 Hz).

**LÂMINA:** A unidade cortante da HÄLLDE com quatro lâminas (2 + 2) de aço da mais alta qualidade para resultados precisos e excelentes.

**PESOS LÍQUIDOS:** Base da máquina: 25 kg (máquina de 100-120 V), 25 kg (máquina de 220-240 V). Recipiente completo com lâmina/cortador, tampa e raspador: 2,6 kg.

**NORMAS:** NORMA 8 da NSF (National Sanitation Foundation, Fundação Nacional das Condições Sanitárias), ver declaração de conformidade.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS HÄLLDE VCB-62

**VOLUME DO RECIPIENTE:** Volume bruto 6 litros. Volume líquido com fluidos pouco espessos:: 4,5 litros.

**BASE DA MÁQUINA:** Motor: 1,5/ kW, trifásico, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A ou 380-415 V, 3,5 A. Proteção térmica do motor. Transmissão: acionada diretamente. Sistema de segurança: dois interruptores de segurança. Classe de proteção: IP34. Fusível no quadro local: 10 A, com atraso (380-415 V), 10 A para 208-240 V. Nível de ruído: LpA (EN31201): <67. Campo magnético: inferior a 0,1 microtesla.

**CONTROLOS E VELOCIDADES:** "0" = máquina desligada. "I" = a máquina funciona continuamente a 1500 rpm (motor de 50 Hz) ou 1700 rpm (motor de 60 Hz). "II" = a máquina funciona continuamente a 3000 rpm (motor de 50 Hz) ou 3400 rpm (motor de 60 Hz). "P" (Pulse) = a máquina funciona a 1500 rpm até que o botão seja desativado (motor de 50 Hz) ou 1700 rpm (motor de 60 Hz).

**LÂMINA:** A unidade cortante da HÄLLDE com quatro lâminas (2 + 2) de aço da mais alta qualidade para resultados precisos e excelentes.

**PESOS LÍQUIDOS:** Base da máquina: 21,2 kg (máquina de 208-240 V), 21,2 kg (máquina de 380-415 V). Recipiente completo com lâmina/cortador, tampa e raspador: 2,6 kg.

**NORMAS:** NORMA 8 da NSF (National Sanitation Foundation, Fundação Nacional das Condições Sanitárias), ver declaração de conformidade.

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

# HALLDE VCB-61/62

(RU)

### ВНИМАНИЕ!

Установка устройства VCB-62 должна производиться только квалифицированным специалистом.

Будьте очень осторожны, в особенности берегите руки при обращении с острыми ножами и подвижными деталями.

Переносите устройство за ручки, расположенные по бокам основания устройства, никогда не переносите устройство за предохранительную рукоятку.

Не помещайте руки или пальцы в чашу или в трубку подачи на крышке.

Убедитесь, что прокладка находится в бороздке на внутренней стороне крышки, как показано на рисунке, все время работы устройства.

Толкатель всегда должен быть вставлен в крышку и правильным образом утоплен до упора в трубу подачи.

Всегда выключайте устройство перед очисткой, переводя переключатель в положение "О", а затем выньте вилку питания из розетки или выключите рубильник.

Производить ремонт и открывать корпус устройства разрешается только квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

### РАСПАКОВКА

Убедитесь, что все детали были доставлены, устройство работает нормально, и при перевозке не возникло никаких повреждений. О любых недостатках необходимо в течение восьми дней уведомить поставщика устройства.

### УСТАНОВКА

Перед установкой удалите из чаши нож.

Подключите устройство к источнику питания, который соответствует устройству (см. табличку с характеристиками на задней стороне основания устройства).

Поместите устройство на твердую поверхность или на стол высотой 650 900 мм.

### ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

С установленной чашей, крышкой и ножом ось/вал перестает вращаться через 4 секунды после поворота предохранителя от центра крышки. Проверьте это на максимальной скорости.

Устройство не включается, когда снята чаша и крышка, а предохранитель находится над валом в центральной части устройства.

Выньте вилку из розетки сети питания или отключите рубильник, затем проверьте состояние кабеля питания и целостность изоляции с внешней стороны.

Если кабель питания поврежден или защитные функции не выполняются надлежащим образом, обратитесь к квалифицированному специалисту-электрику для устранения неполадок перед использованием устройства.

Убедитесь, что все видимые винты и болты плотно затянуты.

Убедитесь, что ножи находятся в хорошем состоянии и наточены.

### ТИП ОБРАБОТКИ

Рубит, размалывает, смешивает мясной фарш, ароматическое масло, заправки, десерты, пюре, паштеты, супы и т. д. Для приготовления мяса, рыбы, фруктов, овощей, лука, петрушки, орехов, миндаля, пармезана, грибов, шоколада и т. д.

### ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Рестораны, магазинные кухни, диетические кухни, пекарни, дома отдыха, школы, пункты быстрого питания, пункты общественного питания, детские сады, закулочные, пиццерии, центральные кухни, кухни различных учреждений и т. д.

### ОБЪЕМ

Количество и размер отдельных порций, которые можно обработать за один прием, и необходимое время обработки зависят от структуры продукта для обработки и требуемых результатов.

Для достижения оптимальных результатов твердые продукты, такие как мясо, сыр, следует предварительно разрезать на примерно равные части размером не более 4x4x4 см.

Максимальное рекомендованное количество продуктов, которое устройство может обработать за один прием, следующее:

- Мясо: 2 кг
- Рыба: 2 кг
- Ароматическое масло: 2 кг
- Суп, соус, заправка и т. п.: 4,5 кг
- Петрушка: 1,5 литра

### СКРЕБОК

Всегда устанавливайте скребок во время обработки, поскольку четыре лезвия скребка замедляют вращение продуктов в чаше и направляют продукты в центр чаши/зону нарезания.

Поворотом рукоятки скребка назад и вперед во время работы устройства продукты легко снимаются с крышки и стенок чаши и возвращаются в зону нарезания.

### СБОРКА

Поместите чашу на основание устройства, чтобы один из двух направляющих штифтов на чаше попал в гнездо верхнего/переднего отдела основания устройства.

Установите нож на вал и прижмите его до упора. Примечание: Нож не следует устанавливать при проверке безопасности, устанавливайте его только во время реальной обработки.

Установите прокладку в бороздку на внутренней стороне крышки.

Установите надлежащим образом пробку в отверстие на крышке, следите за тем, чтобы пробка не выступала на внутренней стороне крышки.

При установке крышки на кольцо скребка левой рукой возьмитесь за центральную часть кольца скребка, а правой рукой – за трубку подачи на крышке.

Держите правой рукой рукоятку скребка и опустите центральную часть рукоятки скребка в центр крышки до упора.

Прижимая друг к другу кольцо скребка и рукоятку скребка, поверните рукоятку скребка по часовой стрелке до упора; при этом детали совмещаются.

Установите крышку/скребок на чашу так, чтобы ручка крышки находилась непосредственно над ручкой чаши.

Поверните предохранитель так, чтобы он находился над центром крышки.

### РАЗБОРКА

Наклоните предохранитель назад до упора.

Снимите крышку/скребок и поверните ручку скребка так, чтобы она накрыла трубку подачи на крышке.

Прижимайте друг к другу рукоятку скребка и кольцо скребка и одновременно поворачивайте рукоятку скребка против часовой стрелки до упора, после чего разъедините детали.

Снимите нож/режущую пластину и чашу.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ СКОРОСТИ

В положении "О" ручки управления устройство выключено. В положении

"I" устройство работает непрерывно на малой скорости, в положении "II" (только VCB-62) устройство работает непрерывно на высокой скорости. В положении "P" (pulse) устройство работает на низкой скорости, пока ручка удерживается в этом положении.

Скорость, с которой должно работать устройство, зависит от типа обрабатываемого продукта, его качества и требуемого результата.

Как правило, обработку следует начинать с нескольких коротких периодов работы устройства в положении "P" (pulse). Если требуется длительная обработка продукта, переведите ручку в положение "I". Если требуемые результаты все еще не достигнуты, переведите ручку в положение "II" (только VCB-62).

## ОЧИСТКА

Перед очисткой устройства внимательно прочитайте все инструкции.

**ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ:** Всегда отключайте устройство и вынимайте вилку из розетки или, если устройство не оснащено вилкой, переключайте рубильник в положение "выключено". Снимите все съемные детали, которые необходимо очистить.

**СЪЕМНЫЕ ДЕТАЛИ:** Все съемные детали пригодны для мойки в посудомоечной машине. Для мойки деталей вручную используйте жидкость для ручного мытья посуды. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами режущего блока!

**УСТРОЙСТВО:** Протрите устройство сначала влажной, а затем сухой тканью.

**ВНИМАНИЕ:**

- Не проливайте и не распыляйте воду на устройство.
- Не используйте гипохлорит натрия (хлор) или составы, содержащие данное вещество.
- При очистке не используйте острые предметы или предметы, не предназначенные для чистки.
- Не используйте абразивные моющие средства или очистители.
- Не используйте губки с абразивным покрытием (напр. Scotch-Brite™). Их использование приводит к износу покрытия устройства.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:**

- Очищайте устройство сразу после использования.
- Вытирайте устройство насухо сразу после очистки.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство VCB-61/62 оснащено тепловой защитой, которая автоматически

отключает устройство, если температура мотора становится слишком высокой. Устройство тепловой защиты мотора автоматически перезапускается, обеспечивая таким образом повторное включение устройства после охлаждения мотора, на которое, как правило, требуется от 10 до 30 минут.

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Устройство не начинает работу или останавливается во время обработки и не включается.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку сети питания или включите рубильник. Установите чашу и крышку правильно. Передвиньте предохранитель до упора к центру крышки. Убедитесь, что предохранители в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений, не повреждены и соответствуют значению номинального тока. Подождите несколько минут и попробуйте включить устройство. Если устройство не начинает работу, вызовите квалифицированного специалиста по техническому обслуживанию.

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Скребок двигается медленно или не может быть перемещен вперед или назад.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Проверьте, правильно ли установлены четыре резиновых лопатки в верхней части кольца скребка, и что они не выступают за край кольца скребка. Проверьте, правильно ли вставлена трубка для подачи в крышке, чтобы она не выступала за внутреннюю часть крышки.

**НЕИСПРАВНОСТЬ:** Низкая производительность или неудовлетворительные результаты нарезки.

**СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:** Всегда устанавливайте скребок в крышку и используйте его при необходимости. Убедитесь, что ножи находятся в хорошем состоянии и наточены. Разрежьте обрабатываемые продукты на более мелкие куски примерно одного размера, не более, чем 4x4x4 см. Обрабатывайте продукты в течение более короткого или более длительного периода времени. Обрабатывайте меньшие порции продуктов за один раз.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE VCB-61

**ОБЪЕМ ЧАШИ:** Объем брутто 6 литров. Объем для жидкостей: 4,5 литра.

**УСТРОЙСТВО:** Мотор: 0,9 кВт, однофазный, 50-60 Гц, 100-120 В, 15,4 А или 220-240 В, 7,4 А. Мотор с теплозащитой. Передача: прямой привод. Система безопасности: Два защитных выключателя. Уровень защиты: IP34. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, плавкий (220-240

В), 20 А для 100-120 В. Уровень шума: LpA (EN31201): < 67 дБА. Магнитное поле: менее 0,1 мкТл.

**ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И СКОРОСТЬ:** "O" = устройство выключено. "I" = устройство работает непрерывно на скорости 1 500 об/мин (мотор 50 Гц) или 1 700 об/мин (мотор 60 Гц). "P" (pulse) = устройство работает на скорости 1 500 об/мин при нажатой кнопке (мотор 50 Гц) или 1 700 об/мин (мотор 60 Гц).

**НОЖ:** Нож-мешалка HALLDE имеет четыре лопасти (2+2) из высококачественной стали для достижения оптимальных результатов.

**МАССА НЕТТО:** Основа устройства: 25 кг (устройство 100-120 В), 25 кг (устройство 220 240 В). Чаша в комплекте с ножом/режущей пластиной, крышкой и скребком: 2,6 кг.

**СТАНДАРТЫ:** СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE VCB-62

**ОБЪЕМ ЧАШИ:** Объем брутто 6 литров. Объем для жидкостей: 4,5 литра.

**УСТРОЙСТВО:** Мотор: 1,5 кВт, трехфазный, 50-60 Гц, 208-240 В, 5,1 А или 380-415 В, 3,5 А. Мотор с теплозащитой. Передача: прямой привод. Система безопасности: Два защитных выключателя. Уровень защиты: IP34. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный (380-415 В), 10 А для 208-240 В. Уровень шума: LpA (EN31201): < 67 дБА. Магнитное поле: менее 0,1 мкТл.

**ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И СКОРОСТЬ:** "O" = устройство выключено. "I" = устройство работает непрерывно на скорости 1 500 об/мин (мотор 50 Гц) или 1 700 об/мин (мотор 60 Гц). "II" = устройство работает непрерывно на скорости 3 000 об/мин (мотор 50 Гц) или 3 400 об/мин (мотор 60 Гц). "P" (pulse) = устройство работает на скорости 1 500 об/мин при нажатой кнопке (мотор 50 Гц) или 1 700 об/мин (мотор 60 Гц).

**НОЖ:** Нож-мешалка HALLDE имеет четыре лопасти (2+2) из высококачественной стали для достижения оптимальных результатов.

**МАССА НЕТТО:** Основа устройства: 21,2 кг (устройство 208-240 В), 21,2 кг (устройство 380-415 В). Чаша в комплекте с ножом/режущей пластиной, крышкой и скребком: 2,6 кг.

**СТАНДАРТЫ:** СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

# NAVODILA

# HALLDE

# VCB-61/62

(SI)

## POZOR!

VCB-62 mora namestiti usposobljeni serviser.

Pazite, da se z rokami ne dotaknete ostrih rezil in gibljivih delov.

Aparat vedno prenašajte tako, da ga držite z dvema ročajema na straneh podstavka aparata, nikoli pa za varnostno ročico.

Rok ali prstov nikoli ne vstavite v mešalno posodo ali v polnilno cev na pokrovu.

Prepričajte se, da je tesnilni obroč med celotno predelavo nameščen v utor na notranji strani pokrova, kot je prikazano na sliki.

Prepričajte se, da je čep vedno nameščen na pokrovu in da je pravilno ter do konca potisnjen navzdol v polnilno cev.

Pred čiščenjem aparat vedno izklopite, tako da gumb pomaknete v položaj »0« in nato vtikač iztaknete iz vtičnice. Aparat lahko izklopite tudi z ločilnim stikalom.

Samo usposobljen serviser lahko poseže v aparat in odpre njegovo ohišje.

## ODSTRANITEV EMBALAŽE

Prepričajte se, da so bili dobavljeni vsi deli, da aparat pravilno deluje in da med prevozom ni prišlo do poškodb. Dobavitelja aparata je treba v osmih dneh obvestiti o vseh pomanjkljivosti.

## NAMESTITEV

Pred namestitvijo iz mešalne posode odstranite nož.

Aparat priključite na ustrezno električno omrežje, skladno s tehničnimi podatki na identifikacijski ploščici na hrbtni strani podstavka aparata.

Aparat postavite na čvrsto delovno površino ali mizo, visoko 650–900 mm.

## PRED UPORABO APARAT VEDNO PREGLEJTE

Prepričajte se, da se z nameščeno mešalno posodo, pokrovom in nožem os/blok preneha vrteti v 4 sekundah, potem ko je bila varnostna ročica odmaknjena s središča pokrova. To preizkusite pri največji hitrosti.

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati z odstranjeno mešalno posodo, pokrovom in nožem ter z varnostno ročico nad blokom z noži na sredini aparata.

Iz vtičnice odstranite vtikač ali izklopite ločilno stikalo, nato pa preverite, da je električni kabel v dobrem stanju in da nima razpok.

Če je električni kabel poškodovan ali počen ali če nobena od zgornjih varnostnih funkcij ne deluje, kot je to predvideno, stopite v stik z usposobljenim električarjem, ki bo okvaro odpravil pred začetkom uporabe aparata.

Prepričajte se, da so vsi vidni vijaki čvrsto priviti.

Prepričajte se, da so noži ostri in v dobrem stanju.

## VRSTA PREDELAVE

Aparat seklja, melje in meša mleto meso, odišavljeno maslo, prelive, sladice, kaše, namaze, juhe itd. Pripravi meso, ribo, sadje, zelenjavo, čebulo, peteršilj, oreščke, mandlje, parmezan, gobe, čokolado itd.

## UPORABNIKI

Restavracije, kuhinje v trgovinah, dietne kuhinje, pekarnice, domovi za upokojece, šole, prodajalne hitre hrane, gostilne, vrtci, solatni bari, picerije, ladje, osrednje kuhinje, institucionalne kuhinje itd.

## ZMOGLJIVOST

Količina in velikost kosov, ki jih je mogoče naenkrat predelati, ter čas, potreben za predelavo, so odvisni od gostote živil in od zelenega rezultata.

Za enakomeren in dober rezultat je trdna živila, kot sta meso in sir, treba najprej narezati na koščke približno enake velikosti, ki pa ne smejo biti večji od 4 x 4 x 4 cm.

Največje priporočene količine, ki jih aparat lahko naenkrat predela, so naslednje:

- Meso: 2 kg
- Riba: 2 kg
- Odišavljeno maslo: 2 kg
- Juhe, omake, prelive itd.: 4,5 kg
- Peteršilj: 1,5 liter

## STRGALO

Strgalo naj bo nameščeno za vse vrste predelave, saj štiri lopatice strgala upočasnijo vrtenje živil v mešalni posodi in jih usmerjajo proti sredini/rezalnemu območju mešalne posode.

Pokrov in stene mešalne posode lahko enostavno postrgate in živila med delovanjem aparata usmerite v rezalno območje tako, da ročaj strgala zasukate naprej in nazaj.

## MONTAŽA

Mešalno posodo namestite na podstavke aparata, tako da enega od dveh vodilnih zatičev na mešalni posodi vstavite v odprtino na vrhu/sprednjem delu podstavka aparata.

Nož namestite na blok in ga do konca potisnite navzdol. Opomba: Noža ne smete namestiti med varnostnim pregledom, ampak samo med dejansko predelavo.

Tesnilni obroč namestite v utor na notranji strani pokrova.

Čep pravilno vstavite v polnilno odprtino na pokrovu, pri tem pa se prepričajte, da čep ne štrli iz spodnje strani pokrova.

Ko pokrov nameščate na obroč strgala, z levo roko primite sredino obroča strgala, z desno pa polnilno cev na pokrovu.

Ročaj strgala primite z desno roko in sredino ročaja strgala do konca potisnite navzdol v sredino pokrova.

Obroč strgala in ročaj strgala pritisnite skupaj, medtem pa ročaj strgala zasukajte do konca v desno in deli se bodo združili.

Pokrov/strgalo namestite na mešalno posodo, tako da je ročaj pokrova neposredno nad ročajem mešalne posode.

Varnostno ročico pomaknite na sredino pokrova.

## DEMONTAŽA

Pokrov/držalo pokrova do konca odmaknite s sredine.

Odstranite pokrov/strgalo in ročaj strgala zasukajte, tako da pokriva polnilno cev na pokrovu.

Obroč strgala in ročaj strgala pritisnite skupaj in istočasno ročaj strgala zasukajte do konca v levo in ločite dele.

Odstranite nož/rezilo in mešalno posodo.

## UPORABA NADZORA HITROSTI

Ko je nadzorni gumb v položaju »0«, je aparat izklopljen. V položaju »I« aparat deluje neprekinjeno pri nizki hitrosti, v položaju »II« (samo VCB-62) pa deluje neprekinjeno pri visoki hitrosti. V položaju »P« (pulzno) aparat deluje pri nizki hitrosti, medtem ko je gumb v tem položaju.

Uporabljen hitrost je odvisna od vrste živila, ki ga je treba predelati, njegove kakovosti in zelenega rezultata.

Običajno se živila predelajo z nekaj kratkimi obdobji delovanja v položaju »P« (pulzno). Če živila potrebujejo daljše časovno obdobje predelave, preklonite na položaj »I«. Če rezultati še vedno niso zadovoljivi, preklonite na položaj »II« (samo VCB-62).

## ČIŠČENJE

Preden pričnete s čiščenjem aparata, preberite vsa navodila.

PRED ČIŠČENJEM: Aparat vedno izklopite in vtikač odstranite iz vtičnice. Če vtikača ni, izklopite ločilno stikalo. Odstranite vse odstranljive dele, ki jih je treba očistiti.

**ODSTRANLJIVI DELI:** Vse odstranljive dele je mogoče oprati v pomivalnem stroju. Pri ročnem pranju delov vedno uporabite tekočino za pranje posode. Pazite, da si rok ne porežete z ostrimi noži v bloku za nože!

**APARAT:** Aparat obrišite z mokro krpo in ga nato s suho krpo posušite.

**OPOZORILO:**

- Aparat ne polivajte z vodo ali ga z njo ne poškopite.
- Ne uporabite natrijevega hipoklorita (klor) ali drugega sredstva, ki vsebuje to snov.
- Za čiščenje ne uporabite ostrih predmetov ali predmetov, ki niso namenjeni čiščenju.
- Ne uporabljajte abrazivnih detergentov ali čistilnih sredstev.
- Ne uporabite gobic za čiščenje z grobo površino (npr. Scotch-Brite™). Uporaba takšnih gobic povzroči poškodbe končnega premaza aparata.

**NASVET ZA VZDRŽEVANJE:**

- Aparat očistite takoj po uporabi.
- Aparat posušite takoj po čiščenju.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Za odpravljanje tveganja poškodb motorja je VCB-61/62 opremljen z zaščito pred pregrevanjem motorja, ki aparat samodejno izklopi, če je temperatura motorja previsoka. Zaščita pred pregrevanjem motorja se samodejno ponastavi in tako aparatu omogoči, da se ponovno vklopi, ko se motor ohladi, kar običajno traja od 10 do 30 minut.

**OKVARA:** Aparat se ne zažene ali se zaustavi, medtem ko deluje, in ga ni mogoče ponovno zagnati.

**REŠITEV:** Prepričajte se, da je vtičnik do konca vstavljen v vtičnico, ali pa vklopite stikalo električnega omrežja. Mešalno posodo in pokrov pravilno namestite. Varnostno ročico pomaknite na sredino pokrova. Prepričajte se, da varovalke v omarici z varovalkami, ki se nahaja v namembnih prostorih, niso pregorele in da imajo ustrezno moč. Počakajte nekaj minut in aparat poskušajte ponovno zagnati. Če se aparat še vedno ne zažene, stopite v stik z usposobljenim serviserjem.

**OKVARA:** Strgalo deluje počasi ali ga nikakor ni mogoče pomakniti naprej ali nazaj.

**REŠITEV:** Prepričajte se, da so štiri gumijaste lopatice na vrhu obroča strgala ustrezno nameščene in da ne štrlijo iz strani obroča strgala. Prepričajte se, da je čep v polnilni cevi na pokrovu ustrezno nameščen in da ne štrli iz notranje strani pokrova.

**OKVARA:** Nizka zmogljivost ali slabi rezultati rezanja.

**REŠITEV:** Strgalo naj bo vedno nameščeno na pokrov, strgalo pa uporabite po potrebi. Prepričajte se, da so rezila v dobrem stanju in da imajo ostre robove. Živila, ki jih je treba predelati, zrežite na manjše koščke enake veli-

kosti (največ 4 x 4 x 4 cm). Živila predelajte za krajše ali daljše časovno obdobje. Posamezno predelajte manjše količine.

## TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE VCB-61

**PROSTORNINA MEŠALNE POSODE:** Bruto prostornina: 6 litrov. Neto prostornina s prosto premikajočo se tekočino: 4,5 litra.

**PODSTAVEK APARATA:** Motor: 0,9 kW, enofazni, 50–60 Hz. 100–120 V, 15,4 A ali 220–240 V, 7,4 A. Zaščita pred pregrevanjem motorja. Menjalnik: neposredni pogon. Varnostni sistem: dve varnostni stikali. Stopnja zaščite: IP34. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, počasna varovalka (220–240 V), 20 A za 100–120 V. Raven zvoka: LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetno polje: manj kot 0,1 mikro Tesla.

**STIKALA IN HITROSTI:** »0« = aparat je izklopljen. »I« = aparat deluje neprekinjeno pri 1.500 vrt./min (frekvenca motorja: 50 Hz) ali 1.700 vrt./min (frekvenca motorja: 60 Hz). »P« (pulzno) = aparat deluje pri 1.500 vrt./min, dokler ne spustite gumba (frekvenca motorja: 50 Hz), ali 1.700 vrt./min (frekvenca motorja: 60 Hz).

**NOŽ:** Blok z noži družbe HÄLLDE je opremljen s štirimi rezili (2 + 2) iz jekla najvišje kakovosti za temeljit in izjemen rezultat.

**NETO TEŽE:** Podstavek aparata: 25 kg (napetost aparata: 100–120 V), 25 kg (napetost aparata: 220–240 V). Mešalna posoda, opremljena z nožem/rezilom, pokrovom in strgalom: 2,6 kg.

**NORME/STANDARDI:** NSF STANDARD 8, glejte izjavo o skladnosti.

## TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE VCB-62

**PROSTORNINA MEŠALNE POSODE:** Bruto prostornina: 6 litrov. Neto prostornina s prosto premikajočo se tekočino: 4,5 litra.

**PODSTAVEK APARATA:** Motor: 1,5 kW, trifazni, 50–60 Hz. 208–240 V, 5,1 A ali 380–415 V, 3,5 A. Zaščita pred pregrevanjem motorja. Menjalnik: neposredni pogon. Varnostni sistem: dve varnostni stikali. Stopnja zaščite: IP34. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo (380–415 V), 10 A za 208–240 V. Raven zvoka: LpA (EN31201): < 67. Magnetno polje: manj kot 0,1 mikro Tesla.

**STIKALA IN HITROSTI:** »0« = aparat je izklopljen. »I« = aparat deluje neprekinjeno pri 1.500 vrt./min (frekvenca motorja: 50 Hz) ali 1.700 vrt./min (frekvenca motorja: 60 Hz). »II« = aparat deluje neprekinjeno pri 3.000 vrt./min (frekvenca motorja: 50 Hz) ali 3.400 vrt./min (frekvenca motorja: 60 Hz). »P« (pulzno) = aparat deluje pri 1.500 vrt./min, dokler ne spustite gumba (frekvenca motorja: 50 Hz), ali 1.700 vrt./min (frekvenca motorja: 60 Hz).

**NOŽ:** Blok z noži družbe HÄLLDE je opremljen s štirimi rezili (2 + 2) iz jekla najvišje kakovosti

za temeljit in izjemen rezultat.

**NETO TEŽE:** Podstavek aparata: 21,2 kg (napetost aparata: 208–240 V), 21,2 kg (napetost aparata: 380–415 V). Mešalna posoda, opremljena z nožem/rezilom, pokrovom in strgalom: 2,6 kg.

**NORME/STANDARDI:** NSF STANDARD 8, glejte izjavo o skladnosti.