



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/Mixer VCM-41/42



halde.com

PARTS / ASSEMBLING



LID



SCRAPER RING



KNIFE

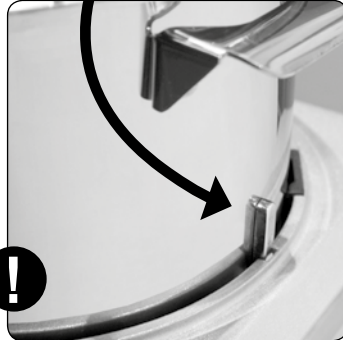


BOWL



MACHINE BASE

ASSEMBLING THE BOWL



USER INSTRUCTIONS

HALLDE VCM-41/42

(GB)

CAUTION!

The VCM-42 must 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.

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 mains electricity supply with specification in accordance with the details on the data plate on the back of the machine base.

Check that the shaft rotates anti-clockwise.

Check that the shaft stops rotating 4 seconds after the safety arm has been turned away from the centre of the lid.

Check that the machine does not start when the bowl and lid have been removed but the safety arm is over the shaft in the centre of the machine.

If the machine does not perform correctly, call in a qualified service mechanic to remedy the fault before taking the machine back into operation.

ALWAYS CHECK BEFORE USE

That with the bowl, lid and knife fitted, the axle/shaft stops rotating within 4 seconds after the safety arm has been 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.

That all visible screws and bolts are securely tightened.

That the knives are in good condition and sharp.

TYPE OF PROCESSING

Chops, grinds, mixes and blends minced meat, aromatic butter, dressing, desserts, purée, pâté, 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 can process at one time are shown in the list below.

- Meat: 1.3 kg
- Fish: 1.3 kg
- Aromatic butter: 1.3 kg
- Parsley: 1 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 walls of the bowl can easily be scraped and the food returned to the cutting zone while the machine is operating.

ASSEMBLING

When assembling the machine, start by moving the safety arm towards the rear as far as it will go.

Place the bowl on the machine so that its guide pin drops into the slots in the top of the machine.

Fit the knife to the shaft and press it down all the way.

Place the scraper in the bowl, with its cover at "6 o'clock".

Place the lid on the bowl so that the arrow on the edge of the lid points towards the scraper handle, and press the lid down so that the scraper and lid engage.

Lift the safety arm, at the same time turning it towards the centre of the lid.

DISMANTLING

Start by lifting the safety arm slightly and turning it towards the rear of the machine until it is clear of the bowl. Then remove the bowl.

Always leave the knife in place when removing the bowl, to prevent the bowl contents from running out through the tube in the centre of the bowl.

USING THE SPEED CONTROL

When the control lever is in position "O", the machine is switched off.

In position "I", the machine will run continuously, and in position "II" (VCM-42), the machine will run continuously at high speed.

In the "PULSE" position, the machine will run as long as the lever is held in this position. The PULSE setting is used for short cycles in which accurate results are needed.

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.
- Avoid the use of cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™).

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 VCM-41/42 is fitted with thermal motor protection that automatically switches off the machine if the temperature of the motor should become too high. The thermal motor protection has automatic reset, which means that the machine can be started again when the motor has cooled down, which usually 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: Low capacity or poor cutting results.

REMEDY: Make sure that the blades are in good condition and are sharp. Cut the food to be processed into smaller pieces of equal size. Process the food for a shorter or longer time. Process smaller quantities at a time. Always have the scraper fitted and use it whenever necessary.

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE VCM-41

CAPACITY AND VOLUME: Gross volume 4 litres. Net volume liquid 1.6 litres.

MACHINE BASE: Motor: 0.55 kW, 100 V, single phase, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0.55 kW, 110-120 V, single phase, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0.55 kW, 230 V, single phase, 50/60 Hz, 4.7 A. Thermal motor protection. Transmission: direct drive. Safety system: three individual safety switches and mechanical motor brake. Degree of protection: IP44. Plug: 10 A, earthed. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetic field: less than 0.1 microtesla.

CONTROLS AND SPEEDS: "0" = machine switched off. "I" = machine runs continuously at 1 500 rpm (50 Hz) or 1 700 rpm (60 Hz). "P" (pulse) = machine runs at 1 500 rpm (50 Hz) or 1700 rpm (60 Hz) until the knob is released.

BOWL VOLUME: Gross volume 4 liters. Net volume liquid 1.6 liters.

NET WEIGHTS: Machine base: 14.8 kg. Bowl complete with knife, lid and scraper system: 1.6 kg.

KNIFE: The diameter of the chopping knife is 190 mm.

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

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE VCM-42

CAPACITY AND VOLUME: Gross volume 4 litres. Net volume liquid 1.6 litres.

MACHINE BASE: Motor: 0.75 kW, 230 V, three phase, 50 Hz, 2.5/2.0 A. Motor: 0.75/0.37 kW, 400 V, three phase, 50 Hz, 1.7/1.4 A. Thermal motor protection. Transmission: direct drive. Safety system: three individual safety switches and mechanical motor brake. Degree of protection: IP44. Plug: 16A, earthed. Fuse in the fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetic field: less than 0.1 microtesla.

CONTROLS AND SPEEDS: "0" = machine switched off. "I" = machine runs continuously at 1 500 rpm. "II" = machine runs continuously at 3 000 rpm. "P" (Pulse) = machine runs at 1 500 rpm until the knob is released.

NET WEIGHTS: Machine base: 15.4 kg. Bowl complete with knife, lid and scraper system: 1.6 kg.

KNIFE: The diameter of the chopping knife is 190 mm.

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

BRUKSANVISNING

HALLDE VCM-41/42

(SE)

VARNING!

VCM-42 skall installeras av en 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.

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

Maskinen får endast repareras och maskinhuset 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-skyften på maskinbasens baksida.

Kontrollera att axeln roterar moturs.

Kontrollera att axeln slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att säkerhetsarmen förts bort från lockets centrum.

Kontrollera att maskinen ej kan startas med kärlet och locket avlägsnat och med säkerhetsarmen framsvängd över axeln i maskinens centrum.

Vid felfunktion, tillkalla fackman för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING

Att axel med kärlet, 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, 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: 1,3 kg
- Fisk: 1,3 kg
- Aromsmör: 1,3 kg
- Persilja: 1 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 väggar samt återför varan till knivzonen medan maskinen arbetar.

MONTERING

Vid montering, för säkerhetsarmen bakåt tills det tar stopp.

Placera kärlet på maskinen så att kärlets styrfäst hamnar i spåren på maskinens ovasida.

Placera kniven på axeln och för ner kniven helt.

Placera avskraparen i kärlet med avskraparens lock "klockan 6".

Placera locket på kärlet så att pilen på lockets kant pekar mot avskraparens handtag och pressa ner locket så att avskraparen och locket kopplas ihop.

Lyft säkerhetsarmen och för samtidigt in den till lockets centrum.

DEMONTERING

Vid demontering, lyft säkerhetsarmen en aning och för den bakåt så att kärlet lämnas fritt och avlägsna därefter kärlet.

Låt alltid kniven sitta kvar i kärlet när kärlet flyttas så att inte varan kan rinna ut genom röret i kärlets centrum.

SÅ HÄR ANVÄNDS MANÖVERVREDET

Med manövervredet i läge "0" är maskinen avstängd.

I läge "I" går maskinen kontinuerligt och i läge "II" (VCM-42) går maskinen kontinuerligt på hög hastighet.

I läge "PULS" går maskinen tills vredet släpps.

PULS-läget används vid korta moment då ett exakt resultat önskas.

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 upp för de vassa knivarna på knivhuvudet!

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

VARNING:

- Häll 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.

UNDVIK: Använd inte rengöringsvampar med skurnylon (t.ex. Scotch Brite™) om det inte är absolut nödvändigt. Detta ruggar upp ytan och gör den mindre vattenavstötande.

SKÖTSELRÅD:

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

FELSÖKNING

För att eliminera risken för skador på motorn, har VCM-41/42 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: Låg kapacitet eller dåligt skärresultat.

ÅTGÄRDER: Se till att knivarna är hela och har god skärpa. Fördela varan i mindre och lika stora bitar. Bered kortare eller längre tid. Bered en mindre mängd per gång. Ha alltid avskraparen monterad och använd den vid behov.

TEKNISKA DATA HÄLLDE VCM-41

KAPACITET OCH VOLYM: Bruttovolym 4 liter. Nettovolym lättflytande vätska 1,6 liter.

MASKINBAS: Motor: 0,55 kW, 100 V, 1-fas, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110-120 V, 1-fas, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, 1-fas, 50/60 Hz, 4,7 A. Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift. Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motorbroms. Skyddsklass: IP44. Stickkontakt: 10 A, jordad. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotlesla.

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

KÄRLETS VOLYM: Bruttovolym 4 liter. Nettovolym lättflytande vätska 1,6 liter.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 14,8 kg. Käril komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 1,6 kg.

KNIV: Hackknivens diameter 190 mm.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkran om överensstämmelse.

TEKNISKA DATA HÄLLDE VCM-42

KÄRLETS VOLYM: Bruttovolym 4 liter. Nettovolym lättflytande vätska 1,6 liter.

MASKINBAS: Motor: 0,75 kW, 230 V, 3-fas, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Motor: 0,75/0,37 kW, 400 V, 3-fas, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift. Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motor-

broms. Skyddsklass: IP44. Stickkontakt: 16 A, jordad. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotlesla.

REGLAGE/HASTIGHETER: "0" = maskinen avstängd. "I" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1 500 varv/minut. "II" = maskinen arbetar kontinuerligt med 3000 varv/minut. "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1 500 varv/minut tills vredet släpps.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 15,4 kg. Käril komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 1,6 kg.

KNIV: Hackknivens diameter 190 mm.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkran om överensstämmelse.

PŘÍRUČKY

HALLDE

VCM-41/42

(CZ)

POZOR!

Instalaci modelu VCM-42 musí provádět 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 víko.

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 elektrické síti, jejíž specifikace jsou v souladu s informacemi na datovém štítku na zadní straně základny zařízení.

Zkontrolujte, zda se hřídel otáčí proti směru hodinových ručiček.

Zkontrolujte, zda se hřídel přestane otáčet do 4 sekund od chvíle, kdy bylo bezpečnostní rameno odkloněno ze středu víka.

Zkontrolujte, že se zařízení po odejmutí mísy a víka nespustí, ale bezpečnostní rameno je nad hřídelí ve středu zařízení.

Pokud zařízení nepracuje správně, obraťte se na kvalifikovaného servisního mechanika s žádostí o opravu problému. Teprve poté zařízení znovu použijte.

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PROVEĎTE KONTROLU

Zkontrolujte, zda s nasazenou mísou, víkem a břitkem se hřídel 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 hřídelí 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 použijte.

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.

UŽIVATELE

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.

V následujícím seznamu jsou uvedena doporučená maximální množství, která je možné zpracovávat najednou.

- Maso: 1,3 kg
- Ryby: 1,3 kg
- Aromatické máslo: 1,3 kg
- Petržel: 1 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 stěny mísy a vrátit potraviny za běhu zařízení zpět do krájecí oblasti, stačí zatočit rukojetí stěrky sem a tam.

SESTAVENÍ

Sestavování zahajte tím, že přesunete bezpečnostní rameno až nadoraz směrem dozadu.

Umístěte na zařízení mísu tak, aby její vodící výstupky zapadly do otvorů v horní části zařízení.

Nasaďte břit na hřídel a zatlačte jej až dolů.

Umístěte do mísy stěrku, přičemž její kryt by měl být na „6 hodinách“.

Uzavřete mísu víkem tak, aby šipka na okraji víka ukazovala směrem k rukojeti stěrky, a zatlačte víko dolů, aby se stěrka a víko spojily.

Zvedněte bezpečnostní rameno a zároveň jej otočte směrem ke středu víka.

ROZLOŽENÍ

Začněte tím, že lehce nadzvednete bezpečnostní rameno a otočíte jím směrem k zadní části zařízení, až nebude zasahovat do mísy. Poté odeberte mísu.

Při odeírání mísy vždy nechejte břit na místě, aby nemohl obsah mísy vytéct trubici ve středu mísy.

POUŽITÍ OVLADAČE RYCHLOSTI

Když je ovládací páka v poloze „O“, je zařízení vypnuto.

V poloze „I“ bude zařízení nepřetržitě spuštěno a v poloze „II“ (VCM-42) bude zařízení nepřetržitě spuštěno s vysokou rychlostí.

V poloze „PULSE“ bude zařízení spuštěno jen po dobu, kdy bude páka v této poloze přidržena. Nastavení PULSE se používá ke krátkým cyklům, kdy je potřeba dosáhnout velmi přesných výsledků.

ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění zařízení si nejprve přečtěte 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 tekutý prostředek 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.

ČEMU SE VYHNOUT: Pokud to není absolutně nezbytné, nepoužívejte čisticí houby s hrubou stranou (např. Scotch-Brite™). Došlo by ke zhrubnutí povrchu zařízení a ten by začal být méně vodoodpudivý.

TIPY K ÚDRŽBĚ:

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

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

V rámci ochrany motoru před poškozením je model VCM-41/42 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: Nízká kapacita nebo slabé výsledky krájení.

ŘEŠENÍ: Ujistěte se, že jsou břity v dobrém stavu a jsou ostré. Nakrájejte zpracovávané potraviny na menší kousky stejné velikosti. Zpracovávejte potraviny kratší – nebo naopak delší – dobu. Zpracovávejte zároveň menší množství. Mějte neustále nainstalovanou stěrku a podle potřeby ji používejte.

TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE VCM-41

KAPACITAA OBJEM: Hrubý objem 4 litry. Čistý objem tekutiny 1,6 litru.

ZÁKLADNA ZAŘÍZENÍ: Motor: 0,55 kW, 100 V, jednofázový, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110–120 V, jednofázový, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, jednofázový, 50/60 Hz, 4,7 A. Pojistka proti přehřátí motoru. Převod: přímý pohon. Bezpečnostní systém: tři samostatné bezpečnostní přepínače a mechanická brzda motoru. Stupeň ochrany: IP44. Zástrčka: 10 A, uzemněná. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, zpožděná. Zvuková úroveň LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetické pole: méně než 0,1 µT.

OVLÁDACÍ PRVKY A RYCHLOSTI: „0“ = zařízení je vypnuto. „I“ = zařízení pracuje nepřetržitě rychlostí 1 500 ot./min. (50 Hz) nebo 1 700 ot./min. (60 Hz). „P“ (pulz) = zařízení pracuje rychlostí 1 500 ot./min. (50 Hz) nebo 1700 ot./min. (60 Hz), dokud není uvolněn ovládací knoflík.

OBJEM MÍSY: Hrubý objem 4 litry. Čistý objem tekutiny 1,6 litru.

ČISTÁ HMOTNOST: Základna zařízení: 14,8 kg. Mísa doplněná o břit, víko a stěrku: 1,6 kg.

BŘIT: Průměr krájecího břitu je 190 mm.

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

TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE VCM-42

KAPACITAA OBJEM: Hrubý objem 4 litry. Čistý objem tekutiny 1,6 litru.

ZÁKLADNA ZAŘÍZENÍ: Motor: 0,75 kW, 230 V, třífázový, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Motor: 0,75/0,37 kW, 400 V, třífázový, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Pojistka proti přehřátí motoru. Převod: přímý pohon. Bezpečnostní systém: tři samostatné bezpečnostní přepínače a mechanická brzda motoru. Stupeň ochrany: IP44. Zástrčka: 16 A, uzemněná. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, zpožděná. Zvuková úroveň LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetické pole: méně než 0,1 µT.

OVLÁDACÍ PRVKY A RYCHLOSTI: „0“ = zařízení je vypnuto. „I“ = zařízení pracuje nepřetržitě rychlostí 1 500 ot./min. „II“ = zařízení pracuje nepřetržitě rychlostí 3 000 ot./min. „P“ (pulz) = zařízení pracuje rychlostí 1 500 ot./min., dokud není uvolněn ovládací knoflík.

ČISTÁ HMOTNOST: Základna zařízení: 15,4 kg. Mísa doplněná o břit, víko a stěrku: 1,6 kg.

BŘIT: Průměr krájecího břitu je 190 mm.

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

HALLDE VCM-41/42

(DE)

WARNUNG!

Der VCM-41 oder der VCM-42 darf 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.

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.

Nur eine autorisierte Fachkraft darf die Maschine reparieren und das Maschinengehäuse öffnen.

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 Spannungsquelle an, die den Angaben auf dem Typenschild auf der Rückseite des Maschinenunterteils entspricht.

Überzeugen Sie sich davon, dass die Welle gegen den Uhrzeigersinn läuft.

Überzeugen Sie sich davon, dass die Welle 4 Sekunden, nachdem der Sicherheitsarm von der Mitte des Deckels weg geschwenkt wurde, stehen bleibt.

Überzeugen Sie sich davon, dass die Maschine nicht anläuft, wenn Behälter und Deckel entfernt sind, der Sicherheitsarm sich jedoch über der Welle in der Mitte der Maschine befindet.

Bei fehlerhafter Funktion ist ein Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuzuziehen, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird.

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 den Zustand und die 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 ein gutes und gleichmäßiges Ergebnis für feste Produkte wie Fleisch oder Käse zu erzielen, müssen diese zuerst in etwa gleich große Teile nicht größer als etwa 4x4x4 cm zerteilt werden.

Die empfohlenen Höchstmengen, welche die Maschine verarbeiten kann, sind in der folgenden Liste angezeigt.

- Fleisch: 1,3 kg
- Fisch: 1,3 kg
- Aromabutter: 1,3 kg
- Petersilie: 1 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

Beim Zusammenbau der Maschine zunächst den Sicherheitsarm bis zum Anschlag nach hinten schwenken.

Stellen Sie den Behälter auf die Maschine, so dass der Führungsstift in die Schlitze auf der Maschine greift.

Stecken Sie das Messer auf die Welle und drücken Sie es bis zum Anschlag nach unten.

Setzen Sie den Abstreicher in den Behälter. Die Abstreicherabdeckung muss sich dabei in der 6-Uhr-Position befinden.

Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, so dass der Pfeil am Deckelrand zum Abstreicher-Handgriff zeigt. Drücken Sie den Deckel nach unten, so dass Abstreicher und Deckel einrasten.

Heben Sie den Sicherheitsarm an und drehen Sie ihn gleichzeitig zur Mitte des Deckels.

DEMONTAGE

Heben Sie zunächst den Sicherheitsarm leicht an und schwenken sie ihn zur Rückseite der Maschine, bis der Behälter frei zugänglich ist. Anschließend den Behälter entfernen.

Entfernen Sie nicht das Messer, wenn Sie den Behälter entfernen, damit der Behälterinhalt nicht durch das Rohr in der Behältermitte ausläuft.

VERWENDUNG DES DREHZAHLEGLERS

Wenn der Betätigungshebel sich in Position 0 befindet, ist die Maschine ausgeschaltet.

In Position I läuft die Maschine kontinuierlich. In Position II (VCM-42) läuft die Maschine beständig mit hoher Drehzahl.

In Position PULS läuft die Maschine solange der Hebel in dieser Position gehalten wird. Die Einstellung PULS wird für kurze Maschineinsätze verwendet, bei denen genaue Ergebnisse gewünscht werden.

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.

VERMEIDEN: Keine Reinigungsschwämme mit Scheuerflächen (z.B. Scotch-Brite™) verwenden, wenn nicht absolut notwendig. Diese rauhen die Oberfläche an und machen sie weniger wasserabweisend.

PFLEGEHINWEISE:

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

FEHLERSUCHE

Zur Eliminierung des Risikos von Motorschäden ist der VCM-41/42 mit einem thermischen Motorschutz ausgestattet, welcher die Maschine automatisch bei zu hoher Motortemperatur abschaltet. Der thermische Motorschutz hat eine Rücksetzautomatik, was bedeutet, dass die Maschine erst dann wieder gestartet werden kann, wenn sich der Motor abgekühlt hat. Dieses nimmt normalerweise zwischen 10 und 30 Minuten in Anspruch.

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: Geringe Kapazität oder schlechte Schneideergebnisse.

MASSNAHMEN: Achten Sie darauf, dass die Messer unbeschädigt und scharf sind. Schneiden Sie die zu bearbeitenden Nahrungsmittel in kleinere Stücke gleicher Größe. Bearbeiten Sie die Nahrungsmittel während einer kürzeren oder längeren Zeit. Verarbeiten Sie kleinere Menge pro Füllung. Belassen Sie den Abstreicher immer in der Maschine und benutzen Sie ihn bei Bedarf.

TECHNISCHE DATEN HÄLLDE VCM-41

KAPAZITÄT UND VOLUMEN: Bruttovolumen 4 Liter. Nettovolumen Flüssigkeiten 1,6 Liter.

MASCHINENUNTERTEIL: Motor: 0,55 kW, 100 V, einphasig, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110–120 V, einphasig, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, einphasig, 50/60 Hz, 4,7 A. Thermischer Motorschutz. Antrieb: Direktantrieb. Sicherheitssystem: drei getrennte Sicherheitsschalter und eine mechanische Motorbremse. Schutzart: IP44. Netzstecker: 10 A, geerdet. Sicherung im Sicherungskasten des betreffenden Raumes: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN 31201): 72 dBA. Magnetfeld: weniger als 0,1 Mikrottesla.

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

BEHÄLTERVOLUMEN: Bruttovolumen 4 Liter. Nettovolumen Flüssigkeiten 1,6 Liter.

NETTOGEWICHTE: Maschinenunterteil: 14,8 kg. Behälter komplett mit Messer, Deckel und Abstreicher: 1,6 kg.

MESSER: Der Durchmesser des Schneidemessers beträgt 190 mm.

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

TECHNISCHE DATEN HÄLLDE VCM-42

KAPAZITÄT UND VOLUMEN: Bruttovolumen 4 Liter. Nettovolumen Flüssigkeiten 1,6 Liter.

MASCHINENUNTERTEIL: Motor: 0,75/ kW, 230 V, dreiphasig, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Motor: 0,75/0,37 kW, 400 V, dreiphasig, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Thermischer Motorschutz. Antrieb: Direktantrieb. Sicherheitssystem: drei getrennte Sicherheitsschalter und eine mechanische Motorbremse. Schutzart: IP44. Netzstecker: 16 A, geerdet. Sicherung im Sicherungskasten des betreffenden Raumes: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN 31201): 72 dBA. Magnetfeld: weniger als 0,1 Mikrottesla.

GESCHWINDIGKEITSREGELUNG: 0 = Die Maschine ist ausgeschaltet. I = Die Maschine läuft ständig mit 1500 U/min. II = Die Maschine läuft ständig mit 3000 U/min. P (Puls) = Die

Maschine läuft mit 1500 U/min, solange der Schalter betätigt wird.

NETTOGEWICHTE: Maschinenunterteil: 15,4 kg. Behälter komplett mit Messer, Deckel und Abstreicher: 1,6 kg.

MESSER: Der Durchmesser des Schneidemessers beträgt 190 mm.

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

BRUGSANVISNING

HALLDE VCM-41/42

(DK)

ADVARSEL!

VCM-42 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.

Sluk altid for maskinen ved at stille omskifte-reen 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.

Kontroller at akslen roterer mod uret.

Kontroller at akslen stopper indenfor 4 sekunder, efter at sikkerhedsarmen er drejet væk fra centrum af låget.

Kontroller at maskinen ikke kan startes når skål og låg er afmonteret, mens sikkerhedsarmen er svinget ind over akslen i centrum.

Ved fejlfunktion skal der tilkaldes en autoriseret fagmand, før maskinen tages i brug.

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: 1,3 kg
- Fisk: 1,3 kg
- Kryddersmør: 1,3 kg
- Persille: 1 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

Ved montering føres sikkerhedsarmen helt bagud til stop.

Placer skålen på maskinen så skålens styrestift falder ned i sporet i toppen af maskinen.

Placer kniven på akslen og tryk kniven helt ned.

Placer skraberens i skålen med skraberens låg på "klokken 6".

Placer låget på skålen så pilen på lågets kant peger mod skraberens håndtag og tryk så låget ned, så skraber og låg kobles sammen.

Løft sikkerhedsarmen og drej den samtidigt ind mod lågets centrum.

DEMONTERING

Ved demontering løftes sikkerhedsarmen en smule og føres bagud, så den er fri af skålen. Derefter afmonteres skålen.

Lad altid kniven blive på plads når skålen flyttes, så produktet ikke løber ud gennem røret i midten af skålen.

HASTIGHEDSREGULERING

Med regulatoren i stilling "0" er maskinen afbrudt.

I stilling "I" kører maskinen kontinuerligt og i stilling "II" (VCM-42) kører maskinen kontinuerligt med høj hastighed.

I stilling "PULS" kører maskinen til knappen slippes.

PULS-funktionen bruges til korte cyklusser, for et optimalt resultat.

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 opvaske-skål. Brug altid håndopvask ved manuel vask. 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 rengøringen.
- Brug aldrig skarpe eller ikke egnede produkter til rengøringen.
- Brug aldrig slibende midler.

UNDGÅ: Brug ikke rengørings-svampe som f.eks. Scotch Brite™, medmindre dette er absolut nødvendigt. Disse gør overfladen mere ru og dermed mindre vandafvisende.

PLEJE:

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

FEJLSØGNING

For at fjerne risikoen for skader på motoren, er VCM-41/42 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: Lav kapacitet eller dårligt resultat.

AFHJÆLPNING: Fordel produktet i mindre lige store stykker. Behandl i kortere eller længere tid. Behandl mindre portioner pr. gang. Hav altid skraberens monteret og brug den efter behov.

TEKNISKE DATA HALLDE VCM-41

KAPACITET OG VOLUMEN: Bruttovolumen 4 liter. Nettovolumen letflydende væske 1,6 liter.

MASKINBASE: Motor: 0,55 kW, 100 V, 1-faset, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110-120 V, 1-faset, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, 1-faset, 50/60 Hz, 4,7 A. Termosikring. Transmission: direkte drev. Sikkerhedssystem: tre individuelle sikkerhedsafbrydere samt mekanisk motorbremse. Kapslingsklasse: IP44. Vægdudtag: 10 A, jordet. Anlægssikring: 10 A, træg. Støjniveau LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: mindre end 0,1 mikrotlesla.

REGULATOR/HASTIGHEDER: "0" = maskinen afbrudt. "I" = maskinen kører kontinuerligt med 1500 o/minut (50 Hz) alt. 1700 o/minut (60 Hz). "P" (Puls) = maskinen kører med 1500 o/minut (50 Hz) alt. 1700 o/minut (60 Hz) til knappen slippes.

SKÅLENS VOLUMEN: Bruttovolumen 4 liter. Nettovolumen letflydende væske 1,6 liter.

NETTOVÆGT: Maskinbase: 14,8 kg. Skål komplet inklusiv kniv, låg og skraber: 1,6 kg.

KNIV: Hakkeknivens diameter 190 mm.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring

TEKNISKE DATA HALLDE VCM-42

SKÅLENS VOLUMEN: Bruttovolumen 4 liter. Nettovolumen letflydende væske 1,6 liter.

MASKINBASE: Motor: 0,75 kW, 230 V, 3-fas, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Motor: 0,75/0,37 kW, 400 V, 3-fas, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Termosikring. Transmission: direkte drev. Sikkerhedssystem: tre individuelle afbrydere, samt mekanisk motorbremse. Kapslingsklasse: IP44. Stikkontakt: 16 A, jordet. Anlægssikring: 10A, træg. Støjniveau LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: mindre end 0,1 mikrotlesla.

REGULATOR/HASTIGHEDER: "0" = maskinen afbrudt. "I" = maskinen kører kontinuerligt med 1500 o/minut. "II" maskinen kører kontinuerligt med 3000 o/min. "P" (Puls) = maskinen kører med 1500 o/minut til knappen slippes.

NETTOVÆGT: Maskinbase: 15,4 kg. Skål komplet inklusiv kniv, låg og skraber: 1,6 kg.

KNIV: Hakkeknivens diameter 190 mm.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring

INSTRUCCIONES DE USO

HALLDE VCM-41/42

(ES)

¡ATENCIÓN!

El VCM-42 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.

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.

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

Controle que el eje gire en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Compruebe que la rotación del eje cese en un plazo de 4 segundos después de que el brazo de seguridad se haya apartado del centro de la tapa.

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

En caso de funcionamiento defectuoso del aparato deberá contactarse un técnico profesional cualificado para que arregle el fallo antes de utilizar de nuevo el aparato.

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.

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 alimentos sólidos como la carne o el queso, primero deberá separarlo en trozos de un tamaño parecido y no mayor a 4x4x4 cm. Las cantidades máximas que el aparato puede procesar de una vez se muestran en la lista a continuación.

- Carne: 1,3 kg
- Pescado: 1,3 kg
- Mantequilla aromatizada: 1,3 kg
- Perejil: 1 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 las paredes del recipiente para devolverlos a la zona de corte mientras el aparato está en funcionamiento.

MONTAJE

Al montar el aparato, comience por llevar el brazo de seguridad hacia atrás hasta el tope.

Coloque el recipiente en el aparato de modo que el pasador de guía quede situado en la ranura del lado superior del aparato.

Coloque la cuchilla en el eje y presione hacia abajo del todo.

Coloque la espátula en el recipiente, en posición "a las 6".

Coloque la tapa sobre el recipiente para que la flecha en el borde de la tapa apunte hacia el mango de la espátula, y presione la tapa hacia abajo para que la espátula y la tapa encajen.

Levante el brazo de seguridad mientras lo gira hacia el centro de la tapa.

DESMONTAJE

Para desmontar el aparato, eleve el brazo de seguridad un poco y gírelo hacia atrás de modo que el recipiente quede libre. Después retire el recipiente.

Deje siempre la cuchilla en su sitio cuando retire el recipiente del aparato, a fin de que no salga producto procesado por el agujero central del recipiente.

USO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Con la palanca de control en posición "O" el aparato está desconectado.

En la posición "I", el aparato funciona de forma ininterrumpida, y en la posición "II" (VCM-42), funciona de forma ininterrumpida a alta velocidad.

En la posición "PULSE", el aparato funciona hasta que se suelta la palanca. La posición "PULSE" se utiliza para ciclos cortos, cuando se desea un procesado apurado del producto.

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.

A EVITAR: No use esponjas de limpieza con estropajo (como Scotch-Brite™) salvo que sea imprescindible. Esto raspará la superficie y la hará menos repelente al agua.

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 VCM-41/42 está equipado con protección térmica del motor que automáticamente apagará el aparato si la temperatura del motor es demasiado alta. La protección térmica del motor tiene reinicio automático, lo que significa que el aparato podrá encenderse de nuevo cuando el motor se haya enfriado. Esto puede llevar 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: Capacidad baja o resultado de corte deficiente.

SOLUCIÓN: Compruebe que las cuchillas están en buen estado y afiladas. Distribuir el producto en trozos más pequeños y regulares. Procesar el producto durante un tiempo mayor o menor. Procesar una menor cantidad cada vez. Tenga siempre instalada la espátula y úsela cuando sea conveniente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE VCM-41

CAPACIDAD Y VOLUMEN: Volumen bruto: 4 litros. Volumen líquido neto: 1,6 litros.

BASE DEL APARATO: Motor: 0,55 kW, 100 V, monofásico, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110-120 V, monofásico, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, monofásico, 50/60 Hz, 4,7 A. Protección térmica del motor. Transmisión: transmisión directa. Sistema de seguridad: tres interruptores de seguridad independientes y freno mecánico en el motor. Grado de protección: IP44. Enchufe: 10 A, con toma de tierra. Fusible de la caja de fusibles de la instalación eléctrica: 10 A, retardado. Nivel de ruido LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnético: menos de 0,1 microteslas.

MANDOS Y VELOCIDADES: "0" = aparato desconectado. "I" = el aparato funciona de forma ininterrumpida a 1.500 rpm (50 Hz) o a 1.700 rpm (60 Hz). "P" (Pulse) = el aparato funciona a 1.500 rpm (50 Hz) o a 1.700 rpm (60 Hz) hasta que se desactiva el mando.

CAPACIDAD DEL RECIPIENTE: Volumen bruto: 4 litros. Volumen líquido neto: 1,6 litros.

PESOS NETOS: Base del aparato: 14,8 kg. Recipiente con cuchilla, tapa y sistema de arrastre: 1,6 kg.

CUCHILLA: El diámetro de la cuchilla de picado es de 190 mm.

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE VCM-42

CAPACIDAD Y VOLUMEN: Volumen bruto: 4 litros. Volumen líquido neto: 1,6 litros.

BASE DEL APARATO: Motor: 0,75 kW, 230 V, trifásico, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Motor: 0,75/0,37 kW, 400 V, trifásico, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Protección térmica del motor. Transmisión: transmisión directa. Sistema de seguridad: tres interruptores de seguridad independientes y freno mecánico en el motor. Grado de protección: IP44. Enchufe: 16 A, con toma de tierra. Fusible de la caja de fusibles de la instalación eléctrica: 10 A, retardado. Nivel de ruido LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnético: menos de 0,1 microteslas.

MANDOS Y VELOCIDADES: "0" = aparato desconectado. "I" = el aparato funciona de forma ininterrumpida a 1.500 rpm. "II" = el aparato funciona de forma ininterrumpida a 3.000 rpm. "P" (Pulse) = el aparato funciona a 1.500 rpm hasta que se desactiva el mando.

PESOS NETOS: Base del aparato: 15,4 kg. Recipiente con cuchilla, tapa y sistema de arrastre: 1,6 kg.

CUCHILLA: El diámetro de la cuchilla de picado es de 190 mm.

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

KÄYTTÖOHJE

HALLDE

VCM-41/42

(FI)

HUOMIO!

VCM-42 on asennutettava 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 kulhohon tai kannen syöttöputkeen.

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

Vain valtuutettu huoltomekaanikko 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 sähköverkkoon, jonka jännite vastaa laitteen rungon takana olevaan tyyppikilpeen merkittyä.

Tarkista, että akseli pyörii vastapäivään.

Tarkista, että akseli pysähtyy 4 sekuntia sen jälkeen, kun turvavarsi on käännetty pois kannen keskustasta.

Tarkista, että laite ei käynnisty, kun kulho ja kansi on poistettu mutta turvavarsi on akselin päällä laitteen keskustassa.

Jos laite ei toimi oikein, kutsu valtuutettu huoltomekaanikko korjaamaan vika ennen laitteen käyttöönottoa.

TARKISTA AINA ENNEN KÄYTTÖÄ

Tarkista, että kulho, kansi ja terät asennettuna 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 sähköverkosta 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, parrasaneja, sienä, suklaata jne.

KÄYTTÄJÄT

Ravintolat, kauppojen keittiöt, dieettikeittiöt, leipomot, vanhainkodit, koulut, pikaruokapaikat, pitopalvelut, päiväkodit, salaattibaarit, pitseriat, 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 laite voi käsitellä kerralla, näkyvät alla olevasta listasta.

- Liha: 1,3 kg
- Kala: 1,3 kg
- Maustevoit: 1,3 kg
- Persilja: 1 litra

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 kulhon seinät voidaan helposti kaapia ja ruoka palaa leikkausalueelle laitteen ollessa käynnissä.

KOKOAMINEN

Kun asennat laitetta, aloita siirtämällä turvavarsi taaksepäin, niin pitkälle kuin se menee.

Aseta kulho laitteeseen siten, että ohjaustappi putoaa laitteen yläosassa olevaan aukkoon.

Asenna terä akseliin ja paina alas.

Laita kaavin kulhohon siten, että sen kansi on "kello kuudessa".

Laita kansi kulhohon siten, että nuoli kannen

reunassa osoittaa kohti kaapimen kahvaa, ja paina kansi alas siten, että kaavin ja kansi kiinnittyvät toisiinsa.

Nosta turvavartta ja käännä sitä samanaikaisesti kohti kannen keskustaa.

PURKAMINEN

Aloita nostamalla turvavarsi kevyesti ja kääntämällä se kohti laitteen takaosaa, kunnes se on irti kulhosta. Irrota sitten kulho.

Jätä terä aina paikalleen poistaessasi kulhoa, jotta estät kulhon sisältöä valumasta kulhon keskellä olevasta putkesta.

NOPEUDENSÄÄTIMEN KÄYTTÖ

Kun säädin on asennossa "O", laite on kytketty pois päältä.

Asennossa "I" laite käy jatkuvasti, ja asennossa "II" (VCM-42) laite toimii jatkuvasti suurella nopeudella.

Asennossa "PULSE" laite toimii niin kauan, kuin säädin pidetään tässä asennossa. PULSE-asetusta käytetään lyhyinä jaksoina, kun tarvitaan tarkkoja tuloksia.

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.

VÄLTÄ: Älä käytä puhdistukseen hankaus-sieniä (esim. Scotch-Brite™), ellei se ole aivan välttämätöntä. Ne karhentavat pintaa ja tekevät siitä vähemmän vettä hylkivän.

HUOLTO-OHJEET:

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

VIANMÄÄRITYS

Moottorin vahingoittumisriskin eliminoimiseksi VCM-41/42 on varustettu moottorin lämpösuojalla, joka sammuttaa laitteen automaattisesti, mikäli moottorin lämpötila nousee

liian korkeaksi. Moottorin lämpösuojassa on automaattinen nollaus, mikä tarkoittaa, että laite voidaan käynnistää uudelleen, kun moottori on jäähtynyt. Siihen kuuluu 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 laenneet ja ovat virta-arvoiltaan oikeita. Odota muutama minuutti ja yritä käynnistää laite uudelleen. Mikäli laite ei vielä käynnisty, ota yhteyttä valtuutettuun huoltomekaanikkoon.

VIKA: Alhainen kapasiteetti tai huonot leikkaustulokset.

KORJAUS: Varmista, että terät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä. Leikkaa käsiteltävä ruoka pienemmiksi, samankokoisiksi paloiksi. Käsittele ruokaa lyhyemmän tai pidemmän ajan. Käsittele pienempiä määriä kerralla. Pidä kaavin aina asennettuna ja käytä sitä aina tarvittaessa.

HALLDE VCM-41:N TEKNISET TIEDOT

KAPASITEETTI JA TILAVUUS: Bruttotilavuus 4 litraa. Nettotilavuus nesteille 1,6 litraa.

LAITTEEN RUNKO: Moottori: 0,55 kW, 100 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz, 9/8 A. Moottori: 0,55 kW, 110–120 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz, 8 A. Moottori: 0,55 kW, 230 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz, 4,7 A. Moottorin lämpösuoja. Voimansiirto: suoraveto. Turvajärjestelmä: kolme yksittäistä turvakytkintä ja mekaaninen moottorijarru. Suojausluokka: IP44. Pistoke: 10 A, maadoitettu. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Äänitaso LpA (EN31201): 72 dBA. Magneetikenttä: alle 0,1 mikrotesslaa.

SÄÄTIMET JA NOPEUDET: "0" = laite kytketty pois päältä. "I" = laite toimii jatkuvasti nopeudella 1 500 rpm (50 Hz) tai 1 700 rpm (60 Hz). "P" (pulse) = laite toimii nopeudella 1 500 rpm (50 Hz) tai 1700 rpm (60 Hz), kunnes painike vapautetaan.

KULHON TILAVUUS: Bruttotilavuus 4 litraa. Nettotilavuus nesteille 1,6 litraa.

NETTOPAINOT: Laitteen runko: 14,8 kg. Kulhokokonaisuus terän, kannen ja kaavinjärjestelmän kanssa: 1,6 kg.

TERÄ: Leikkuuterän halkaisija on 190 mm.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

HALLDE VCM-42:N TEKNISET TIEDOT

KAPASITEETTI JA TILAVUUS: Bruttotilavuus 4 litraa. Nettotilavuus nesteille 1,6 litraa.

LAITTEEN RUNKO: Moottori: 0,75 kW, 230 V, kolmivaiheinen, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Moottori:

0,75/0,37 kW, 400 V, kolmivaiheinen, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Moottorin lämpösuoja. Voimansiirto: suoraveto. Turvajärjestelmä: kolme yksittäistä turvakytkintä ja mekaaninen moottorijarru. Suojausluokka: IP44. Pistoke: 16 A, maadoitettu. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Äänitaso LpA (EN31201): 72 dBA. Magneetikenttä: alle 0,1 mikrotesslaa.

SÄÄTIMET JA NOPEUDET: "0" = laite kytketty pois päältä. "I" = laite toimii jatkuvasti nopeudella 1 500 rpm. "II" = laite toimii jatkuvasti nopeudella 3 000 rpm. "P" (pulse) = laite toimii nopeudella 1 500 rpm, kunnes painike vapautetaan.

NETTOPAINOT: Laitteen runko: 15,4 kg. Kulhokokonaisuus terän, kannen ja kaavinjärjestelmän kanssa: 1,6 kg.

TERÄ: Leikkuuterän halkaisija on 190 mm.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

MODE D'EMPLOI

HALLDE

VCM-41/42

(FR)

ATTENTION !

Le VCM-42 doit être installé 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.

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.

Vérifier que l'axe tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Vérifier que l'axe s'arrête de tourner dans les 4 secondes après que le bras de sécurité ait été retiré du centre du couvercle.

Vérifier que l'appareil ne peut pas démarrer, lorsque le récipient et le couvercle ont été retirés mais le bras de sécurité pivote au-dessus de l'axe du centre de l'appareil.

En cas de fonctionnement non conforme, il faudra faire appel à un technicien qualifié pour y remédier avant de mettre l'appareil en service.

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 moudre, 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 : 1,3 kg
- Poisson : 1,3 kg
- Beurre aromatisé : 1,3 kg
- Persil : 1 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 racleur les parois du récipient et ramener l'aliment dans la zone de hachage pendant l'utilisation.

MONTAGE

Pour effectuer le montage, faire pivoter le bras de sécurité vers l'arrière jusqu'à parvenir en butée.

Placer le récipient sur l'appareil, de sorte que l'ergot de guidage du récipient se place dans les logements pratiqués sur le dessus de la machine.

Placer le couteau sur l'axe et descendre complètement le couteau..

Placer le racleur dans le récipient avec le couvercle du racleur « à six heures ».

Placer le couvercle sur le récipient de sorte que la flèche placée sur le champ du couvercle soit dirigée vers la poignée du racleur, puis presser le couvercle vers le bas de manière à assembler le racleur et le couvercle.

Lever le bras de sécurité en l'amenant en même temps au centre du couvercle.

DÉMONTAGE

Lors du démontage, lever légèrement le bras de sécurité et l'amener en arrière de manière à libérer le récipient. Retirer ensuite le récipient.

Toujours laisser en place le couteau dans le récipient quand on déplace celui-ci, de sorte que le contenu ne s'écoule pas par le tube central du récipient.

UTILISATION DU RÉGLAGE DE LA VITESSE

Avec le sélecteur de vitesse en position "0", l'appareil est arrêté.

En position « I », l'appareil fonctionne en marche continue, et en position « II » (VCM-42), il fonctionne en marche continue et à grande vitesse.

En position « Pulse », l'appareil fonctionne par intermittence, jusqu'à ce que l'on relâche le sélecteur. La position « Pulse » donne un fonctionnement par à-coups brefs, quand on souhaite obtenir un résultat précis.

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.

PIECES 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 ? cet effet.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.

À ÉVITER Ne pas utiliser d'éponges à récurer avec une toison abrasive (par exemple Scotch-Brite™), si cela n'est pas absolument nécessaire. Cela rend la surface plus rude et moins hydrofuge.

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 VCM 41/42 intègre une fonction de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas d'échauffement. Le réenclenchement est ensuite automatique, ce qui signifie donc qu'il n'est pas possible de redémarrer l'appareil avant que le moteur ait refroidi, ce qui demande normalement entre 10 et 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 : Faible capacité ou mauvais résultats

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE VCM 41

QUANTITÉS ET VOLUMES : Volume brut du récipient : 4 litres. Contenance nette du récipient, liquide fluide : 1,6 litre.

BLOC MOTEUR : Moteur : 0,55 kW, 100 V, monophasé, 50/60 Hz, 9/8 A. Moteur : 0,55 kW, 110 à 120 V, monophasé, 50/60 Hz, 8 A. Moteur : 0,55 kW, 230 V, monophasé, 50/60 Hz, 4,7/ A. Protection thermique du moteur. Transmission : entraînement direct. Système de sécurité : trois interrupteurs distincts de sécurité et frein moteur mécanique. Classe d'isolation : IP44. Prise : 10 A, prise murale avec terre. Fusible dans l'armoire à fusibles du local : 10 A, à action différée. Niveau sonore LpA (EN31201) : 72 dBA. Champ magnétique : inférieur à 0,1 microtesla.

RÉGLAGE DE LA VITESSE : « 0 » = la machine est hors tension. « I » = la machine tourne en continu à 1 500 tr/min (50 Hz) ou 1 700 tr/min (60 Hz). « P » (pulse) = la machine tourne à 1 500 tr/min (50 Hz) ou 1 700 tr/min (60 Hz) jusqu'à ce que le sélecteur soit relâché.

VOLUME DU RÉCIPIENT : Volume brut du récipient : 4 litres. Contenance nette du récipient, liquide fluide : 1,6 litres.

POIDS NETS : Bloc moteur : 14,8 kg. Récipient complet avec unité de coupe, couvercle et système de raclage : 1,6 kg.

COUTEAU : Diamètre du couteau : 190 mm.

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

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE VCM-42

QUANTITÉS ET VOLUMES : Volume brut du récipient : 4 litres. Contenance nette du récipient, liquide fluide : 1,6 litre.

BLOC MOTEUR : Moteur : 0,75/ kW, 230 V, triphasé, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Moteur : 0,75/0,37 kW, 400 V, triphasé, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Protection thermique du moteur. Transmission : entraînement direct. Système de sécurité : trois interrupteurs distincts de sécurité et frein moteur mécanique. Classe d'isolation : IP44. Prise : 16 A, prise murale avec terre. Fusible dans l'armoire à fusibles du local : 10 A, à action différée. Niveau sonore LpA (EN31201) : 72 dBA. Champ magnétique : inférieur à 0,1 microtesla.

RÉGLAGE DE LA VITESSE : « 0 » = la machine est hors tension. « I » = la machine tourne en continu à 1 500 tr/min. « II » = la machine tourne en continu à 3 000 tr/min. « P » (pulse) = la machine tourne à 1 500 tr/min jusqu'à ce que le sélecteur soit relâché.

POIDS NETS : Bloc moteur : 15,4 kg. Récipient complet avec unité de coupe, couvercle et système de raclage : 1,6 kg.

COUTEAU : Diamètre du couteau : 190 mm.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

HALLDE VCM-41/42

(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η εγκατάσταση της VCM-42 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.

Απενεργοποιείτε τη συσκευή προτού την καθαρίσετε, μετακινώντας το κομβίο στη θέση «Ο» και βγάζοντας το φιν 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 κεντρική παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με προδιαγραφές που συμφωνούν με τις πληροφορίες που αναγράφονται στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται στο πίσω μέρος της βάσης της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας περιστρέφεται αριστερόστροφα.

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας σταματά να περιστρέφεται εντός 4 δευτερολέπτων από τη στιγμή που απομακρύνετε τον βραχίονα ασφαλείας από το κέντρο του καπακιού.

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

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να επιδιορθώσει τη βλάβη προτού θέσετε ξανά σε λειτουργία τη συσκευή.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι 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 φιν 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 κατεστραμμένο 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.

Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ορατές βίδες και μπουλόνια είναι καλά σφιγμένα.

Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά.

ΕΙΔΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Κόβει, αλέθει και αναμειγνύει κιμά, αρωματικό βούτυρο, μαρινάδες, επιδόρπια, πουρέ, πατέ, σούπες, 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 τα 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 ταυτόχρονα παρατίθενται στην παρακάτω λίστα.

- Κρέας: 1,3 kg
- Ψάρι 1,3 kg
- Αρωματικό Βούτυρο: 1,3 kg
- Μαϊντανός: 1 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, μπορείτε να καθαρίζετε εύκολα τα τοιχώματα του μπολ και να συγκεντρώνετε το φαγητό στη ζώνη κοπής, ενώ λειτουργεί η συσκευή.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Όταν συναρμολογείτε τη συσκευή, ξεκινήστε μετακινώντας τον βραχίονα ασφαλείας προς το πίσω μέρος, όσο πάει.

Τοποθετήστε τον κάδο στη συσκευή με τέτοιο τρόπο ώστε οι ακίδες οδηγού του να εισέρχονται στις υποδοχές που βρίσκονται στο επάνω μέρος της συσκευής.

Προσαρμόστε το μαχαίρι στον άξονα και πιέστε το προς τα κάτω όσο πάει.

Τοποθετήστε το ξέστρο στον κάδο με το κάλυμμά του στην «ώρα 6».

Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο με τέτοιο τρόπο ώστε το βέλος στην άκρη του καπακιού να δείχνει προς τη λαβή του ξέστρου και στη συνέχεια πιέστε προς τα κάτω το χερούλι ώστε το ξέστρο να ακουμπήσει στο καπάκι.

Σηκώστε τον βραχίονα ασφαλείας και ταυτόχρονα στρέψτε τον προς το κέντρο του καπακιού.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Ξεκινήστε σηκώνοντας ελαφρώς τον βραχίονα ασφαλείας και στρέφοντάς τον προς το πίσω μέρος της συσκευής ώστε να απομακρυνθεί από τον κάδο. Στη συνέχεια βγάλτε τον κάδο.

Μην μετακινείτε το μαχαίρι όταν βγάζετε τον κάδο για να μην χυθούν τα περιεχόμενα του μπολ μέσω του κυλίνδρου που βρίσκεται στο κέντρο του κάδου.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

Όταν ο μοχλός του χειριστηρίου βρίσκεται στη θέση «Ο», τότε η συσκευή βρίσκεται εκτός λειτουργίας.

Στη θέση «I» η συσκευή θα λειτουργεί αδιάκοπα, και στη θέση «II» (VCM-42), η συσκευή θα λειτουργεί αδιάκοπα στη μέγιστη ταχύτητα.

Στη θέση «PULSE», η συσκευή θα λειτουργεί για όσο διάστημα παραμένει ο μοχλός στη θέση αυτή. Η ρύθμιση «PULSE» χρησιμοποιείται για σύντομα προγράμματα λειτουργίας κατά τα οποία απαιτούνται ακριβή αποτελέσματα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής.

ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ: Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αφαιρείτε το φιντ τροφοδοσίας από τη πρίζα, ή εάν δεν υπάρχει φιντ, 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 μαχαιριών!

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.

ΑΠΟΦΕΥΓΕΤΕ: Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρι με σκληρές επιφάνειες (π.χ. Scotch-Brite™), εκτός και αν η χρήση τους είναι απολύτως απαραίτητη. Η χρήση αυτών των προϊόντων σκληραίνει την επιφάνεια και την κάνει λιγότερο αδιάβροχη.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος πρόκλησης βλαβών στον κινητήρα, το VCM-41/42 διαθέτει θερμική προστασία κινητήρα, η οποία απενεργοποιεί αυτόματα τη συσκευή εάν ο κινητήρας υπερθερμανθεί. Η θερμική προστασία κινητήρα διαθέτει λειτουργία αυτόματης επανεκκίνησης, κάτι που σημαίνει ότι η συσκευή τίθεται 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 φιντ 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: Χαμηλή απόδοση ή μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κοπής.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά. Κόψτε τα τρόφιμα που επιθυμείτε να επεξεργαστείτε σε μικρότερα ισομεγέθη κομμάτια. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα για μικρότερο ή μεγαλύτερο διάστημα. Επεξεργαστείτε μικρότερες ποσότητες τη φορά. Έχετε πάντα το ξέστρο προσαρτημένο και χρησιμοποιείτε το όταν το χρειάζεστε.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ VCM-41 ΤΗΣ HALLDE

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΟΓΚΟΣ: Μεικτός όγκος 4 λίτρα. Καθαρός όγκος υγρού 1,6 λίτρα.

ΒΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ: Κινητήρας: 0,55 kW, 100 V, μονοφασικός, 50/60 Hz, 9/8 A. 0,55 kW, 110-120 V, μονοφασικός, 50/60 Hz, 8 A. 0,55 W, 230 V, μονοφασικός, 50/60 Hz, 4.7 A. Θερμική προστασία κινητήρα. Μετάδοση κίνησης: direct drive. Σύστημα ασφαλείας: τρεις ξεχωριστοί διακόπτες ασφαλείας και μηχανικό φρένο κινητήρα. Βαθμός προστασίας: IP44. Φιντ: 10 A, γειωμένο. Ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών που εξυπηρετεί τις εγκαταστάσεις: 10 A, με καθυστέρηση. Στάθμη ηχητικής πίεσης LpA (EN31201): 72 dBA. Μαγνητικό πεδίο: μικρότερο από 0,1 microtesla.

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ: «0» = η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας. «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 (50 Hz) ή 1700 στροφές ανά λεπτό (60 Hz) μέχρι να απελευθερωθεί το κομβίο.

ΟΓΚΟΣ ΜΠΟΛ: Μεικτός όγκος 4 λίτρα. Καθαρός όγκος υγρού 1,6 λίτρα.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: Βάση συσκευής: 14,8 kg Κάδος εξοπλισμένος με μαχαίρι, καπάκι και σύστημα απόξεσης: 1,6 kg

ΜΑΧΑΙΡΙ: Η διάμετρος του μαχαιριού κοπής είναι 190 mm.

ΠΡΟΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ VCM-42 ΤΗΣ HALLDE

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΟΓΚΟΣ: Μεικτός όγκος 4 λίτρα. Καθαρός όγκος υγρού 1,6 λίτρα.

ΒΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ: Κινητήρας: 0,75kW, 230 V, τριφασικός, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Κινητήρας: 0,75/0,37 kW, 400 V, τριφασικός, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Θερμική προστασία κινητήρα. Μετάδοση κίνησης: direct drive. Σύστημα ασφαλείας: τρεις ξεχωριστοί διακόπτες ασφαλείας και μηχανικό φρένο κινητήρα. Βαθμός προστασίας: IP44. Φιντ: 16 A, γειωμένο. Ασφάλεια στον πίνακα ελέγχου που εξυπηρετεί τις εγκαταστάσεις: 10 A, με καθυστέρηση. Στάθμη ηχητικής πίεσης LpA (EN31201): 72 dBA. Μαγνητικό πεδίο: μικρότερο από 0,1 microtesla.

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ: «0» = η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας. «I» = η συσκευή λειτουργεί αδιάκοπα στις 1500 στροφές ανά λεπτό. «II» = η συσκευή λειτουργεί αδιάκοπα στις 3000 στροφές ανά λεπτό. «P» (παλμική λειτουργία) = η συσκευή λειτουργεί στις 1500 στροφές ανά λεπτό μέχρι να απελευθερωθεί ο διακόπτης.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: Βάση συσκευής: 15,4 kg Κάδος εξοπλισμένος με μαχαίρι, καπάκι και σύστημα απόξεσης: 1,6 kg

ΜΑΧΑΙΡΙ: Η διάμετρος του μαχαιριού κοπής είναι 190 mm.

ΠΡΟΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

NOTKUNARLEIÐ- BEININGAR

HALLDE VCM-41/42

(IS)

VARÚÐ:

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja VCM-42.

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.

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 skemmst í flutningi. Athugasemdir verða að hafa borist seljanda innan átta daga.

UPPSETNING

Fjarlægjið hnífinn úr skálinni fyrir uppsetningu.

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

Gangið úr skugga um að öxullinn snúist rangsælis.

Gætið þess að öxullinn hætti að snúast innan 4 sekúndna eftir að öryggisarminum hefur verið snúið frá miðju loksins.

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

Ef vélin virkar ekki rétt ber að kalla til löggiltan fagmann til að laga gallann áður en vélin er tekin aftur í notkun.

KANNIÐ ÁVALLT FYRIR NOTKUN

Gætið þess að öxullinn hætti að snúast innan 4 sekúndna 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 bítir vel.

VINNSLUGERÐIR

Sker, malar og blandar saman kjöthakk, 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, mótuneyti, bakarí, elliheimili, skólar, skyndibitastaðir, veisluþjónustur, dagheimili, salatbarir, pítsustaðir, skip, iðnaðareldhús o.s.frv.

VINNSLUGETA

Vinnslutíminn og það magn og bitastærð sem unnt er að vinna með í einu 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.

Hámarks magn hráefnis sem vélin getur unnið í einu er sýnt á listanum fyrir neðan.

- Kjöt: 1,3 kíló
- Fiskur: 1,3 kíló
- Kryddsmjör: 1,3 kíló
- Steinselja: 1 lífri

SKAFAN

Hafið sköfuna alltaf á þegar vélin er notuð þar sem sköfubliðin 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 hliðar skálarinnar og láta matinn færast inn í skurðarluta hennar meðan vélin er í gangi.

SAMSETNING

Þegar vélin er sett saman er byrjað á að færa öryggisarminn eins langt aftur og hægt er.

Setjið skálina ofan á vélina þannig að stýripinni skálarinnar falli inn í rauf efst á vélinni.

Setjið hnífinn á öxulinn og þrýstið honum alla leið niður.

Setjið sköfuna í skálina þannig að lok hennar vísi á „klukkan sex“.

Setjið lokið á skálina þannig að örin á brún loksins bendi á sköfuhandfangið, og þrýstið lokinu niður svo skafan og lokið festist saman.

Lyftið öryggisarminum um leið og honum er snúið að miðju loksins.

LOSUN

Byrjið á að lyfta öryggisarminum örflítið og snúa honum í átt að aftari hluta vélarinnar þar til hann er farinn af skálinni. Fjarlægjið svo skálina.

Skiljið ávallt hnífinn eftir þegar skálin er fjarlægð, til að hindra að innihald skálarinnar leki út í gegnum rörið í miðri skálinni.

NOTKUN HRAÐASTILLIS

Þegar stýriarmurinn er í stöðu „O“ er slökkt á vélinni.

Í stöðunni „I“ vinnur vélin stöðugt á litlum hraða og í stöðunni „II“ (VCM-42) stöðugt á miklum hraða.

Í stöðunni „PULSE“ vinnur vélin meðan arminum er haldið í þeirri stöðu. Snögga hraðastillingin (PULSE) er notuð fyrir stutta vinnslu þar sem nákvæmni er þörf.

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. Fjarlægjið 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. Gættið ykkur á beittum hnífum í hnífhöfðinu!

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

VIÐVÖRUN:

- Hellið hvorki né úðið vatni á vélina.
- Notið ekki natríumhýpóklórít (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.

FORDIST: Notið ekki þvottasvampa með ræstipúðum (t.d. Scotch-Brite™) nema það sé algjörlega nauðsynlegt. Það yfir yfirborðsfleti svo þeir hrinda síður vatni frá sér.

RÁÐ FYRIR UMHIRÐU:

- Þrifið vélina strax eftir notkun.
- Þurrkið vélina strax eftir þrif.

BILANALET

Til að koma í veg fyrir tjón á vélinni er VCM-41/42 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 vélina aftur þegar hún 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 yfir miðju loksins.

Gangið úr skugga um að öryggi í töfluskápnun séu í lagi og að þau séu af réttri gerð. Bíðið í nokkrar mínútur og reynið svo að gangsetja vélin aftur. Fari vélin enn ekki í gang skal fá löggiltan fagmann til að skoða hana.

BILUN: Lítil vinnslugeta eða ófullnægjandi árangur.

LAUSN: Gangið úr skugga um að hnífarnir sé heilir og bíti vel. Skerið matinn sem á að vinna í minni, jafnstóra bita. Vinnið matinn í styttri eða lengri tíma. Vinnið minna magn í einu. Hafið alltaf sköfuna áfasta og notið hana eftir þörfum.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE VCM-41

VINNSLUGETA OG MAGN: Brúttórúmmál 4 lítrar. Nettóvökvarúmmál 1,6 lítrar.

VÉLARHÚS: Mótör: 0,55 kW, 100 V, einfasa, 50/60 Hz, 9/8 A. Mótör: 0,55 kW, 110-120 V, einfasa, 50/60 Hz, 8 A. Mótör: 0,55 kW, 230 V, einfasa, 50/60 Hz, 4,7 A. Hitastýrð mótörvörn. Aflyfirfærsla: beint drif. Öryggiskerfi: þrjú öryggisrofar og mekanísk mótörbremsa. Varnarflokkur: IP44. Kló: 10 A, jarðtengd. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, treg. Hljóðvist LpA (EN31201): 72 dBA. Segulsvið: minna en 0,1 mkrótesla.

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

RÚMMÁL SKÁLAR: Brúttórúmmál 4 lítrar. Nettóvökvarúmmál 1,6 lítrar.

NETTÓÞYNGD:

Vélarhús: 14,8 kíló. Skál með hníf, loki og sköfukerfi. 1,6 kíló.

HNÍFUR: Þvermál hnífsins er 190 mm.

STAÐLAR: NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisýfirlýsingu.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE VCM-42

VINNSLUGETA OG MAGN: Brúttórúmmál 4 lítrar. Nettóvökvarúmmál 1,6 lítrar.

VÉLARHÚS: Mótör: 0,75 kW, 230 V, þriggja fasa, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Mótör: 0,75/0,37 kW, 400 V, þriggja fasa, 50 Hz, 1,7 A. Hitastýrð mótörvörn. Aflyfirfærsla: beint drif. Öryggiskerfi: þrjú öryggisrofar og mekanísk mótörbremsa.

Varnarflokkur: IP44. Kló: 16 A, jarðtengd. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, treg. Hljóðvist LpA (EN31201): 72 dBA. Segulsvið: minna en 0,1 mkrótesla.

HRAÐASTILLINGAR: „O“ = slökkt á vél. „I“ = vél keyrir stöðugt á 1.500 sn./mín. „II“ = vél keyrir stöðugt á 3.000 sn./mín. „P“ (pulse) = vél keyrir á 1.500 sn./mín þar til hnappnum er sleppt.

NETTÓÞYNGD: Vélarhús: 15,4 kíló. Skál með hníf, loki og sköfukerfi. 1,6 kíló.

HNÍFUR: Þvermál hnífsins er 190 mm.

STAÐLAR: NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisýfirlýsingu.

ISTRUZIONI PER L'USO

HALLDE VCM-41/42

(IT)

ATTENZIONE!

VCM-42 deve essere installato 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.

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.

Solo un servizio tecnico qualificato può eseguire riparazioni ed aprire il basamento dell'apparecchio.

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 a una presa di corrente con la tensione compatibile con i dati indicati sulla taghetta posta sul retro della base.

Controllare che l'albero ruoti in senso orario.

Verificare che l'albero smetta di ruotare entro 4 secondi da quando il braccio di sicurezza è stato spostato via dal centro del coperchio.

Verificare che l'apparecchio non si avvii quando cestello e coperchio sono stati rimossi ma il braccio di sicurezza si trova in corrispondenza dell'albero al centro dell'apparecchio stesso.

Se l'apparecchio non funziona come indicato, contattare un tecnico qualificato prima di utilizzarlo.

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 consigliate per volta sono indicate nell'elenco seguente:

- Carne: 1.3 kg
- Pesce: 1.3 kg
- Burro aromatizzato: 1.3 kg
- Prezzemolo: 1 litro

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 dalle pareti del cestello, ricon-

ducendo il contenuto verso la zona di taglio mentre l'apparecchio è in funzione.

MONTAGGIO

Nel montaggio, iniziare a spostare il braccio di sicurezza all'indietro fino in fondo.

Posizionare il cestello sull'apparecchio in modo che le guide si inseriscano nelle tacche poste sulla parte superiore dell'apparecchio stesso.

Montare il coltello sull'albero e premerlo verso il basso fino in fondo.

Posizionare il raschiatore nel cestello, con il coperchio in posizione corrispondente alle ore 6.

Posizionare il coperchio sul cestello in modo che la freccia sul bordo del coperchio punti verso il manico del raschiatore, e premere il coperchio facendolo combaciare con il raschiatore.

Sollevarlo il braccio di sicurezza e nel contempo ruotarlo verso il centro del coperchio.

SMONTAGGIO

Iniziare sollevando leggermente il braccio di sicurezza ruotandolo verso il retro dell'apparecchio fino a quando il coperchio si libera. Rimuovere il cestello.

Lasciare sempre il coltello in posizione quando si rimuove il cestello, per evitare che il contenuto del cestello fuoriesca attraverso il tubo al centro del cestello stesso.

USARE IL SELETTORE DI VELOCITÀ

Quando il selettore è in posizione "O" l'apparecchio è spento.

In posizione "I" l'apparecchio funziona in modo continuo e in posizione "II" (VCM-42) l'apparecchio funziona in modo continuo ad alta velocità.

In posizione "PULSE" l'apparecchio funziona fino a quando il selettore è in quella posizione. La funzione PULSE è utilizzata per cicli brevi e per risultati accurati.

PULIZIA

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

PRIMA DELLA PULIZIA: Spegnerlo 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.

DA EVITARE: Non utilizzare spugne con pagliette abrasive (tipo Scotch-Brite™) se non assolutamente necessario. Questo rende la superficie più ruvida e meno idrorepellente.

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, VCM-41/42 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: Impossibile avviare l'apparecchio, o impossibile riavviarlo dopo averlo interrotto.

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: Capacità insufficiente o risultati insoddisfacenti.

INTERVENTO: Controllare che le lame siano integre e bene affilate. Tagliare gli alimenti da lavorare in parti omogenee più piccole. Far funzionare per un periodo minore o maggiore. Lavorare minori quantità per volta. Tenere sempre il raschiatore montato e utilizzarlo quando necessario.

DATI TECNICI HALLDE VCM-41

CAPACITA' E VOLUME: Volume lordo 4 litri. Volume netto del liquido 1.6 litri.

BASE APPARECCHIO: Motore: 0.55 kW, 100 V, monofase, 50/60 Hz, motore 9/8 A: 0.55 kW, 110-120 V, monofase, 50/60 Hz, motore 8 A: 0.55 kW, 230 V, monofase, 50/60 Hz, 4.7 A. Salvamotore termico. Trasmissione: diretta. Sistema di sicurezza: tre interruttori di sicurezza individuali e freno meccanico a motore. Grado di protezione: IP44. Spina: 10 A, con messa a terra. Fusibile nel quadro elettrico principale: 10 A, ritardato. Rumorosità LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnetico: inferiore a 0.1 microtesla

SELETTORE DI VELOCITÀ: "0" = apparecchio spento. "I" = apparecchio in regime continuo a 1500 giri/min (50 Hz) o 1700 giri/min (60 Hz). "P" (pulse) = apparecchio in regime continuo a 1500 giri/min (50 Hz) o 1700 giri/min (60 Hz) fino al rilascio del pulsante.

VOLUME CESTELLO: Volume lordo 4 litri. Volume netto del liquido 1.6 litri.

PESI NETTI: Base apparecchio: 14.8 kg. Cestello completo di coltello, coperchio e raschiatore: 1.6 kg.

COLTELLO: Il diametro del coltello per tritare è di 190 mm.

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

DATI TECNICI HALLDE VCM-42

CAPACITA' E VOLUME: Volume lordo 4 litri. Volume netto del liquido 1.6 litri.

BASE APPARECCHIO: Motore: Motore 0.75/ kW, 230 V, trifase, 50 Hz, 2.5/2.0 A: Motore 0.75/0.37 kW, 400 V, trifase, 50 Hz, 1.7/1.4 A. Salvamotore termico. Trasmissione: diretta. Sistema di sicurezza: tre interruttori di sicurezza individuali e freno meccanico a motore. Grado di protezione: IP44. Spina: 16 A, con messa a terra. Fusibile nel quadro elettrico principale: 10 A, ritardato. Rumorosità LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnetico: inferiore a 0.1 microtesla

SELETTORE DI VELOCITÀ: "0" = apparecchio spento. "I" = l'apparecchio funziona in modo continuo a 1500 giri/min. "II" = l'apparecchio funziona in modo continuo a 3000 giri/min. "P" (Impulso) = l'apparecchio funziona a 1500 giri/min fino al rilascio del pulsante.

PESI NETTI: Base apparecchio: 15.4 kg. Cestello completo di coltello, coperchio e raschiatore: 1.6 kg.

COLTELLO: Il diametro del coltello per tritare è di 190 mm.

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

GEBRUIKSAANWIJZING

HALLDE VCM-41/42

(NL)

LET OP!

De VCM-42 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.

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 elektriciteitsnet met de specificatie in overeenstemming met de gegevens op het typeplaatje op de achterkant van de voet van de machine.

Controleer of de as linksom draait.

Controleer of de as binnen 4 seconden stopt nadat de veiligheidsarm van het midden van de deksel is weggedraaid.

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

Als de machine niet correct werkt, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur om de storing te verhelpen alvorens de machine in gebruik te nemen.

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, fastfood-outlets, 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 stevige voedingsmiddelen zoals vlees en kaas, moeten deze eerst worden verdeeld in stukjes van ongeveer gelijke grootte en niet groter zijn dan ongeveer 4 x 4 x 4 cm.

De maximale aanbevolen hoeveelheden die de machine in één keer kan verwerken, worden weergegeven in de onderstaande lijst.

- Vlees: 1,3 kg
- Vis: 1,3 kg
- Aromatische boter: 1,3 kg
- Peterselie: 1 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 wanden van de kom gemakkelijk worden geschraapt en wordt het voedsel naar de snijzone teruggebracht terwijl de machine draait.

MONTAGE

Bij het monteren van de machine moet u eerst de veiligheidsarm zo ver mogelijk naar achteren verplaatsen.

Plaats de kom op de machine zodat de geleidepin in de sleuven in de bovenkant van de machine valt.

Bevestig het mes aan de as en druk het helemaal naar beneden.

Plaats de schrapper in de kom met zijn afdekking op 6 uur.

Plaats de deksel op de kom zodat de pijl aan de rand van de deksel naar de schrapperhandgreep wijst, en druk de deksel omlaag zodat de schrapper en de deksel in elkaar grijpen.

Til de veiligheidsarm op en draai deze tegelijkertijd naar het midden van de deksel.

DEMONTAGE

Til eerst de veiligheidsarm iets op en draai de arm naar de achterkant van de machine totdat deze van de kom af is. Verwijder dan de kom.

Laat het mes altijd op zijn plaats bij het weghalen van de kom om te voorkomen dat de inhoud van de kom door de buis in het midden van de kom wegloopt.

DE SNELHEIDSREGELAAR GEBRUIKEN

Wanneer de bedieningshendel in stand "O" staat, is de machine uitgeschakeld.

In stand "I" draait de machine continu en in stand "II" (VCM-42) draait de machine continu op hoge snelheid.

In de stand "PULSE" draait de machine zolang de hendel in deze stand wordt gehouden. De PULSE-instelling wordt gebruikt voor korte cycli waarin nauwkeurige resultaten nodig zijn.

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.

VERMIJDEN: Gebruik geen reinigingssponzen met schuurblokjes (bijv. Scotch-Brite™) tenzij dit absoluut noodzakelijk is. Dit maakt het oppervlak ruw en minder waterafstotend.

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-41/42 uitgerust met thermische motorbeveiliging die de machine automatisch uitschakelt wanneer de temperatuur van de motor te hoog zou worden. 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 hoofschakelaar 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: Geringe capaciteit of slechte snijresultaten.

OPLOSSING: Zorg ervoor dat de messen in goede staat en scherp zijn. Snij het te verwerken voedsel in kleinere stukken van gelijke grootte. Verwerk het voedsel een kortere of langere tijd. Verwerk per keer kleinere hoeveelheden. Zorg dat de schrapper altijd is bevestigd en gebruik deze als dat vereist is.

TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE VCM-41

CAPACITEIT EN VOLUME: Brutovolume 4 liter. Nettovolume vloeistof 1,6 liter.

MACHINEVOET: Motor: 0,55 kW, 100 V, 1-fase, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110-120 V, 1-fase, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, 1-fase, 50/60 Hz, 4,7 A. Thermische

motorbeveiliging. Transmissie: directe aandrijving. Veiligheidssysteem: drie afzonderlijke veiligheidsschakelaars en mechanische motorrem. Beschermingsgraad: IP44. Stekker: 10 A, geaard. Zekering in meterkast van het pand: 10 A, vertraagd. Geluidsdruk niveau LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetisch veld: minder dan 0.1 microtesla.

BEDIENING EN SNELHEDEN: "0" = machine uitgeschakeld. "I" = machine draait continu bij 1500 tpm (50 Hz) of 1700 tpm (60 Hz). "P" (pulseren) = machine draait bij 1500 tpm (50 Hz) of 1700 tpm (60 Hz) tot de knop wordt losgelaten.

KOMVOLUME: Brutovolume 4 liter. Nettovolume vloeistof 1,6 liter.

NETTOGEWICHT: Machinevoet: 14,8 kg. Kom compleet met mes, deksel en schrapper-systeem: 1,6 kg.

MES: De diameter van het hakmes is 190 mm.

NORMEN/STANDAARDEN: NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE VCM-42

CAPACITEIT EN VOLUME: Brutovolume 4 liter. Nettovolume vloeistof 1,6 liter.

MACHINEVOET: Motor: 0,75/ kW, 230 V, driefase, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Motor: 0,75/0,37 kW, 400 V, driefase, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Thermische motorbeveiliging: Transmissie: directe aandrijving. Veiligheidssysteem: drie afzonderlijke veiligheidsschakelaars en mechanische motorrem. Beschermingsgraad: IP44. Stekker: 16 A, geaard. Zekering in meterkast van het pand: 10 A, vertraagd. Geluidsdruk niveau LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetisch veld: minder dan 0.1 microtesla.

BEDIENING EN SNELHEDEN: "0" = machine uitgeschakeld. "I" = machine loopt continu bij 1500 tpm. "II" = machine loopt continu bij 3000 tpm. "P" (pulseren) = machine draait bij 1500 tpm tot de knop wordt losgelaten.

NETTOGEWICHT: Machinevoet: 15,4 kg. Kom compleet met mes, deksel en schrapersysteem: 1,6 kg.

MES: De diameter van het hakmes is 190 mm.

NORMEN/STANDAARDEN: NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

BRUKSANVISNING

HALLDE VCM-41/42

(NO)

FORSIKTIG!

VCM-42 må 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.

Før du skal rengjøre maskinen, må den alltid slås av ved å sette knappen i posisjon "0" og deretter trekke støpslet ut av stikkkontakten, 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 strømmnett som samsvarer med spesifikasjonene på typeskiltet på baksiden av maskinbasen.

Kontroller at akselen roterer mot urviseren.

Kontroller at akselen slutter å rotere 4 sekunder etter at sikkerhetsarmen vris bort fra midten på lokket.

Kontroller at maskinen ikke starter når bollen og lokket er fjernet men sikkerhetsarmen står over akselen i midten av maskinen.

Hvis maskinen ikke fungerer som den skal, må du kontakte en fagperson for å utbedre feilen før maskinen kan tas i bruk igjen.

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 stikkkontakten eller åpne skillebryteren. Kontroller deretter at strømkbelen 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 et godt og jevnt resultat med faste matvarer som kjøtt og ost bør de først deles opp i omtrent like store deler som ikke er større enn ca. 4x4x4 cm.

Maksimal anbefalt mengde maskinen kan kutte samtidig, er angitt i listen nedenfor.

- Kjøtt: 1,3 kg
- Fisk: 1,3 kg
- Kryddersmør: 1,3 kg
- Persille: 1 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 veggene i bollen enkelt skrapes av, og matvarene kommer tilbake til kutteområdet mens maskinen går.

MONTERING

Når maskinen skal monteres, begynn ved å bevege sikkerhetsarmen bakover til den stopper.

Plasser bollen på maskinen slik at styrepinnen går inn i sporene øverst på maskinen.

Installer kniven på akselen og trykk den helt ned.

Plasser skrapen i bollen med dekslet i "klokken 6".

Plasser lokket på bollen slik at pilen på kanten på lokket peker mot skrapehåndtaket. Trykk lokket ned slik at skrapen og lokket går i inngrep.

Løft opp sikkerhetsarmen, vri den samtidig mot midten på lokket.

DEMONTERING

Start ved å løfte sikkerhetsarmen litt opp og vri den mot baksiden av maskinen til den er utenfor bollen. Fjern deretter bollen.

La alltid kniven være montert når du fjerner bollen. Dette hindrer at innholdet i bollen renner ut gjennom røret midt i bollen.

BRUKE HASTIGHETSKNAPPEN

Når hastighetsknappen er i posisjon "=", er maskinen av.

I posisjon "1" går maskinen kontinuerlig, og i posisjon "II" (VCM-42) går maskinen kontinuerlig i høy hastighet.

I posisjon "PULSE" går maskinen så lenge armen holdes i denne posisjonen. PULSE-funksjonen brukes i korte perioder der man trenger et nøyaktig resultat.

RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

FØR RENGJØRING: Slå alltid av maskinen og trekk støpslet ut av stikkkontakten, 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.

UNNGÅ: Ikke bruk vaskesvamper med grov pute (f.eks. Scotch-Brite™) med mindre dette er absolutt nødvendig. Dette vil ripe opp overflaten og gjøre den mindre vannavvisende.

RÅD OM STELL:

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

FEILSØKING

For å hindre skader på motoren har VCM-41/42 et termisk motorvern som automatisk slår av maskinen hvis temperaturen i motoren blir for høy. Det termiske motorvernet har en automatisk tilbakestilling, som betyr at maskinen kan starte igjen når motoren har kjølt seg ned, noe som vanligvis tar 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: Lav kapasitet eller dårlig kutteresultat.

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

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE VCM-41

KAPASITET OG VOLUM: Bruttovolum 4 liter. Nettovolum væske 1,6 liter.

MASKINBASE: Motor: 0,55 kW, 100 V, enfaset, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110-120 V, enfaset, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, enfaset, 50/60 Hz, 4.7 A. Termisk motorvern. Gir: Direktedrift. Sikkerhetssystem: Tre separate sikkerhetsbrytere og mekanisk motorbrems. Kapslingsgrad: IP44. Støpsel: 10 A, jordet. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtrykknivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: Mindre enn 0,1 mikrotesla.

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

VOLUM BOLLE: Bruttovolum 4 liter. Nettovolum væske 1,6 liter.

NETTOVEKTER: Maskinbase: 14,8 kg. Bolle komplett, med kniv, lokk og skrape: 1,6 kg.

KNIV: Diameteren på kuttekniven er 190 mm.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER

HALLDE VCM-42

KAPASITET OG VOLUM: Bruttovolum 4 liter. Nettovolum væske 1,6 liter.

MASKINBASE: Motor: 0,75/ kW, 230 V, trefaset, 50 Hz, 2.5/2.0 A. Motor: 0,75/0,37 kW, 400 V, trefaset, 50 Hz, 1.7/1.4 A. Termisk motorvern. Gir: Direktedrift. Sikkerhetssystem: Tre separate sikkerhetsbrytere og mekanisk motorbrems. Kapslingsgrad: IP44. Støpsel: 16 A, jordet. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtrykknivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: Mindre enn 0,1 mikrotesla.

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

NETTOVEKTER: Maskinbase: 15,4 kg. Bolle komplett, med kniv, lokk og skrape: 1,6 kg.

KNIV: Diameteren på kuttekniven er 190 mm.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE VCM-41/42

(PL)

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie VCM-42 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 miski lub otworu podajnika na pokrywie.

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 jego podstawy 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 miski.

Podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazda sieciowego, zgodnego ze specyfikacją na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej ścianie podstawy.

Sprawdź, czy wał napędowy obraca się w lewo.

Sprawdź, czy wał przestaje się obracać po 4 sekundach od przesunięcia ramienia zabezpieczającego poza środek pokrywy.

Sprawdź, czy urządzenie nie uruchamia się po usunięciu miski i pokrywy i po przesunięciu ramienia zabezpieczającego ponad wał napędowy na środku urządzenia.

Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek przed dalszym korzystaniem z urządzenia.

ZAWSZE SPRAWDZAJ PRZED UŻYCIEM

Po założeniu miski, pokrywy i noża sprawdź,

czy wał zatrzymuje się po 4 sekundach od przesunięcia ramienia zabezpieczającego poza środek pokrywy. Sprawdź to przy maksymalnej prędkości.

Przekonaj się, że urządzenie nie uruchamia się po usunięciu miski, 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 ostrza są w dobrym stanie i są wystarczająco 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: 1,3 kg
- Ryby: 1,3 kg
- Masło smakowe: 1,3 kg
- Nać pietruszki: 1 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 z pokrywy i ścianek miski i przemieszczanie ich do strefy krojenia podczas pracy urządzenia.

MONTAŻ

Montaż urządzenia rozpocznij od maksymalnego odchylenia do tyłu ramienia zabezpieczającego.

Umieść misę na urządzeniu, aby sworzeń prowadzący wsunął się w otwór w górnej części urządzenia.

Umieść ostrze na wale napędowym i wciśnij je całkowicie.

Umieść skrobak w misie, z jego osłoną w pozycji odpowiadającej godzinie szóstej.

Umieść pokrywę w misie tak, aby strzałka na krawędzi pokrywy wskazywała uchwyt skrobaka, a następnie dociśnij pokrywę tak, aby połączyła się ze skrobakiem.

Umieść ramię zabezpieczające, jednocześnie przechylając je w kierunku środka pokrywy.

DEMONTAŻ

Umieść lekko ramię zabezpieczające, a następnie odchyl je w stronę tyłu urządzenia, aż znajdzie się poza misą. Zdemontuj misę.

Zdejmując misę, zawsze pozostaw na miejscu ostrze, aby uniknąć wylania zawartości miski przez otwór na środku miski.

KORZYSTANIE Z POKRĘTŁA REGULACJI PRĘDKOŚCI

W pozycji „O” pokrętkła sterującego urządzenie jest wyłączone.

W pozycji „I” urządzenie pracuje w sposób ciągły, natomiast w pozycji „II” (model VCM-42) w sposób ciągły z wysoką prędkością.

W pozycji „PULSE” (praca impulsowa) urządzenie pracuje przez cały czas utrzymywania pokrętkła w tym położeniu. Ustawienie „PULSE” służy do krótkich cykli pracy, w których są wymagane dokładne wyniki.

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 wyczyścić.

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.

UNIKAĆ: Nie należy używać gąbek do czyszczenia z powierzchnią ścierną (np. Scotch-Brite™), chyba że jest to absolutnie konieczne. Powierzchnie stają się szorstkie i mniej wodoodporne.

PORADY:

- Wyczyść urządzenie natychmiast po użyciu.
- Osusz urządzenie natychmiast po czyszczeniu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, urządzenie VCM-41/42 zostało wyposażone w zabezpieczenie termiczne silnika, które automatycznie odłącza zasilanie, jeśli silnik osiągnie zbyt wysoką temperaturę. Zabezpieczenie termiczne silnika posiada automatyczne nastawienie, co oznacza, że urządzenie może być ponownie uruchomione po ochłodzeniu się silnika, co 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 urządzenia w dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwij specjalistyczny serwis.

PROBLEM: Niska wydajność lub złe wyniki krojenia

ROZWIĄZANIE: Upewnij się, że ostrza są w dobrym stanie i są wystarczająco ostre. Pokrój produkty do obróbki na mniejsze kawałki o równej wielkości. W zależności od potrzeb, obrabiaj produkty krócej lub dłużej. Obrabiaj jednocześnie mniejsze ilości produktów. Zawsze instaluj skrobak i korzystaj z niego w razie potrzeby.

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA HALLDE VCM-41

POJEMNOŚĆ URZĄDZENIA I OBJĘTOŚĆ PRODUKTÓW: Całkowita pojemność: 4 litry. Objętość płynu netto: 1,6 litra.

URZĄDZENIE BAZOWE: Silnik: 0,55 kW, 100 V, jednofazowy, 50/60 Hz, 9/8 A. Silnik: 0,55 kW, 110-120 V, jednofazowy, 50/60 Hz, 8 A. Silnik: 0,55 kW, 230 V, jednofazowy, 50/60 Hz, 4,7 A. Zabezpieczenie termiczne silnika. Przeniesienie napędu: napęd bezpośredni. System bezpieczeństwa: trzy niezależne wyłączniki bezpieczeństwa i mechaniczny hamulec silnika. Klasa zabezpieczenia: IP44. Wtyczka: 10 A, z uziemieniem. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej lokalu: 10 A, zwłoczny. Poziom hałasu LpA (EN31201): 72 dBA. Pole magnetyczne: poniżej 0,1 mikrotesli.

REGULACJA PRĘDKOŚCI: „0” = urządzenie wyłączone. „I” = urządzenie pracuje w sposób ciągły z prędkością 1500 obr./min (50 Hz) lub 1700 obr./min (60 Hz). „P” (praca impulsowa) = urządzenie pracuje aż do zwolnienia pokrętki z prędkością 1500 obr./min (50 Hz) lub 1700 obr./min (60 Hz).

Objętość misy: Całkowita pojemność: 4 litry. Objętość płynu netto: 1,6 litra.

WAGA NETTO: Urządzenie bazowe: 14,8 kg. Misa z ostrzem, pokrywą i systemem skrobaka: 1,6 kg.

NÓŻ: Średnica noża wynosi 190 mm.

NORMY/STANDARDY: NSF standard 8, patrz deklarację zgodności.

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA HALLDE VCM-42

POJEMNOŚĆ URZĄDZENIA I OBJĘTOŚĆ PRODUKTÓW: Całkowita pojemność: 4 litry. Objętość płynu netto: 1,6 litra.

URZĄDZENIE BAZOWE: Silnik: 0,75/ kW, 230 V, trójfazowy, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Silnik: 0,75/0,37 kW, 400 V, trójfazowy, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Zabezpieczenie termiczne silnika. Przeniesienie napędu: napęd bezpośredni. System bezpieczeństwa: trzy niezależne wyłączniki bezpieczeństwa i mechaniczny hamulec silnika. Klasa zabezpieczenia: IP44. Wtyczka: 16 A, z uziemieniem. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej pomieszczenia: 10 A, zwłoczny. Poziom hałasu LpA (EN31201): 72 dBA. Pole magnetyczne: poniżej 0,1 mikrotesli.

REGULACJA PRĘDKOŚCI: „0” = urządzenie wyłączone. „I” = urządzenie pracuje w sposób ciągły z prędkością 1500 obr./min. „II” = urządzenie pracuje w sposób ciągły z prędkością 3000 obr./min. „P” (praca impulsowa) = urządzenie pracuje aż do zwolnienia pokrętki z prędkością 1500 obr./min.

WAGA NETTO: Urządzenie bazowe: 15,4 kg. Misa z ostrzem, pokrywą i systemem skrobaka: 1,6 kg.

NÓŻ: Średnica noża wynosi 190 mm.

NORMY/STANDARDY: NSF standard 8, patrz deklarację zgodności.

INSTRUÇÕES DE USO

HALLDE VCM-41/42

(PT)

ATENÇÃO!

A VCM-42 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.

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 principal de acordo com as especificações apresentadas na placa de identificação existente na parte de trás da base da máquina.

Verifique se o veio roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Verifique se a rotação do veio termina nos 4 segundos seguintes ao afastamento do braço de segurança do centro da tampa.

Assegure-se de que a máquina não se liga quando o recipiente e a tampa tiverem sido removidos, mas o braço de segurança estiver colocado sobre o veio no centro da máquina.

Se a máquina não estiver a funcionar corretamente, requisi-te a intervenção de um técnico qualificado para reparar a avaria antes de voltar a colocar a máquina em funcionamento.

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 parafusos visíveis estão bem apertados.

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 carne e queijo, estes deverão, em primeiro lugar, ser cortados em bocados com uma tamanho aproximadamente igual que não seja superior a 4x4x4 cm.

Na tabela abaixo são apresentadas as quantidades máximas recomendadas que podem ser processadas de uma só vez.

- Carne: 1,3 kg
- Peixe: 1,3 kg
- Manteiga aromatizada: 1,3 kg
- Salsa: 1 litro

O RASPADOR

Mantenha sempre o raspador encaixado durante todos os tipos de processamento, uma vez que as quatro lâminas do raspador dimi-

nuem 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, as paredes do recipiente podem ser facilmente raspadas e os alimentos podem voltar à área de corte durante o funcionamento da máquina.

MONTAGEM

Para montar a máquina, comece por mover o braço de segurança o mais possível para trás.

Coloque o recipiente na máquina, de modo que o pino de guia encaixe nos pontos de encaixe em cima da máquina.

Coloque a lâmina no veio e baixe-a completamente.

Coloque o raspador no recipiente, com o dispositivo de travagem na posição correspondente às "6 horas".

Coloque a tampa no recipiente, de modo que a seta, existente no seu bordo, fique virada para a pega do raspador e pressione a tampa de modo que o raspador encaixe na tampa.

Eleve o braço de segurança, movendo-o, ao mesmo tempo, para o centro da tampa.

DESMONTAGEM

Comece por elevar ligeiramente o braço de segurança e mova-o em direção à parte de trás da máquina até que o recipiente esteja libertado. De seguida, remova o recipiente.

Nunca retire a lâmina ao remover o recipiente, de modo a evitar que o conteúdo do recipiente esorra através do tubo para o centro do recipiente.

UTILIZAR O BOTÃO DE CONTROLO DE VELOCIDADE

Quando a alavanca de controlo está na posição "0", a máquina está desligada.

Na posição "I" a máquina funciona continuamente e na posição "II" (VCM-42) funciona continuamente a uma velocidade elevada.

Na posição "PULSE" a máquina funciona enquanto a alavanca for mantida nesta posição. A posição "PULSE" é utilizada em ciclos curtos em que são necessários resultados precisos.

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.

A EVITAR: Não utilize esponjas de limpeza com esfregão (p. ex., Scotch-Brite™), exceto se absolutamente necessário. Os esfregões arranham a superfície e tornam-na menos resistentes à água.

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 VCM-41/42 vem equipada com uma proteção térmica do motor que desliga a máquina automaticamente, se a temperatura do motor for demasiado elevada. A proteção térmica do motor é automaticamente reposta, o que significa que a máquina pode ser novamente ligada depois de o motor arrefecer, o que demora entre 10 a 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, requisite a intervenção de um técnico qualificado.

AVARIA: Baixa capacidade ou resultados de corte insatisfatórios.

SOLUÇÃO: Verifique se as lâminas estão em boas condições e afiadas. Corte os alimentos a processar em pequenos pedaços de tamanho igual. Processe os alimentos em períodos mais curtos ou mais longos. Processe pequenas quantidades de cada vez. Tenha sempre o raspador encaixado e utilize-o quando necessário.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA HÄLLDE VCM-41

CAPACIDADE E VOLUME: Volume bruto 4 litros. Volume líquido, 1,6 litros.

BASE DA MÁQUINA: Motor: 0.55 kW, 100 V, monofásico, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0.55 kW, 110-120 V, monofásico, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, monofásico, 50/60 Hz, 4,7 A. Proteção térmica do motor. Transmissão: acionada diretamente. Sistema de segurança: três interruptores de segurança independentes e freio mecânico no motor. Classe de proteção: IP44. Ficha: 10 A, com tomada de terra. Fusível no quadro local: 10 A, com atraso. Nível de ruído LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnético: menos de 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 1 500 rpm (50 Hz) ou a 1700 rpm (60 Hz) até que o botão seja libertado.

VOLUME DO RECIPIENTE: Volume bruto 4 litros. Volume líquido, 1,6 litros.

PESOS LÍQUIDOS: Base da máquina: 14,8 kg. Recipiente completo com lâmina, tampa e sistema raspador: 1,6 kg.

LÂMINA: O diâmetro da lâmina de corte é de 190 mm.

NORMAS: NORMA 8 da NSF (National Sanitation Foundation, Fundação Nacional das Condições Sanitárias), ver declaração de conformidade.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA HÄLLDE VCM-42

CAPACIDADE E VOLUME: Volume bruto 4 litros. Volume líquido, 1,6 litros.

BASE DA MÁQUINA: Motor: 0.75/ kW, 230 V, trifásico, 50 Hz, 2.5/2.0 A. Motor: 0.75/0.37 kW, 400 V, trifásico, 50 Hz, 1.7/1.4 A. Motor térmica do motor. Transmissão: acionada diretamente. Sistema de segurança: três interruptores de segurança independentes e freio mecânico no motor. Classe de proteção: IP44. Ficha: 16 A, com tomada de terra. Fusível no quadro elétrico local: 10 A, com atraso. Nível de ruído LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnético: menos de 0,1 microtesla.

CONTROLOS E VELOCIDADES: "0" = máquina desligada. "I" = a máquina funciona continuamente a 1500 rpm. "II" = a máquina funciona continuamente a 3000 rpm. "P" (Pulse) = a máquina funciona a 1500 rpm até o botão ser libertado.

PESOS LÍQUIDOS: Base da máquina: 15,4 kg. Recipiente completo com lâmina, tampa e sistema raspador: 1,6 kg.

LÂMINA: O diâmetro da lâmina de corte é de 190 mm.

NORMAS: NORMA 8 da NSF (National Sani-

tation Foundation, Fundação Nacional das Condições Sanitárias), ver declaração de conformidade.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

HALLDE VCM-41/42

(RU)

ВНИМАНИЕ!

Установка устройства VCM-42 должна производиться 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.

Всегда выключайте устройство перед очисткой, переводя переключатель в положение "O", 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 сетевому источнику питания с характеристиками, которые соответствуют данным, указанным на табличке, закрепленной на задней стороне основания устройства.

Убедитесь, что вал вращается против часовой стрелки.

Убедитесь, что вал перестает вращаться через 4 секунды после поворота предохранителя от центра крышки.

Убедитесь, что устройство не включается, когда сняты чаша и крышка, а предохранитель находится над валом в центральной части устройства.

Если устройство работает неправильно, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию для устранения неисправности, прежде чем

пользоваться устройством.

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 сняты 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.

Все видимые винты и болты плотно затянуты.

Ножи находятся в хорошем состоянии и заточены.

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, закусочные, 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 нарезать на примерно равные части размером не более 4x4x4 см.

Ниже приведены данные по рекомендуемому количеству продуктов для обработки за один раз.

- Мясо: 1,3 кг
- Рыба: 1,3 кг
- Ароматическое масло: 1,3 кг
- Петрушка: 1 литр

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 со стенок чаши и возвращаются в зону нарезания.

СБОРКА

При сборке устройства начните с перемещения предохранителя до упора по направлению к задней стенке.

Установите чашу на устройство так, чтобы ее направляющий штифт вошел в гнездо на верхней части устройства.

Установите нож на вал и прижмите его до упора.

Установите скребок в чашу колпачком "на 6 часов".

Установите крышку на чашу так, чтобы стрелка на краю крышки указывала в направлении рукоятки скребка, и нажмите на крышку, чтобы скребок и крышка соединились.

Поднимите предохранитель, одновременно поворачивая его по направлению к центру крышки.

РАЗБОРКА

Сначала приподнимите предохранитель и поворачивайте его по направлению к задней части устройства, пока он не будет отведен от чаши. Затем снимите чашу.

Во время снятия чаши всегда оставляйте нож на месте для предотвращения выхода содержимого из чаши через трубку в центре чаши.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ СКОРОСТИ

Когда рычаг управления находится в положении "O", устройство отключено.

В положении "I" устройство работает непрерывно, в положении "II" (VCM-42) устройство работает непрерывно на высокой скорости.

В положении "PULSE" устройство работает, пока рычаг управления находится в этом положении. Функция PULSE используется в коротких циклах, когда необходимы результаты с высокой точностью.

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 РЕКОМЕНДУЕТСЯ: Не используйте губки с абразивным покрытием (напр. Scotch-Brite™). Используйте их только в случае крайней необходимости. Их использование приводит к образованию шероховатостей на поверхности и снижению ее водоотталкивающей способности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

- Очищайте устройство сразу после использования.
- Вытирайте устройство насухо сразу после очистки.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство VCM-41/42 оснащено тепловой защитой, которая автоматически отключает устройство, если температура мотора становится слишком высокой. Тепловая защита мотора имеет функцию автоматического сброса. Это означает, что устройство можно включить снова после охлаждения мотора. Для этого, 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.

НЕ ИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или неудовлетворительные результаты нарезки.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что лезвия находятся в хорошем состоянии и заточены. Разрежьте обрабатываемые продукты на более мелкие куски одного размера. Обрабатывайте продукты в течение более короткого или более длительного времени. Обрабатывайте меньшие порции продуктов за один раз. Всегда устанавливайте скребок и используйте его по назначению в случае необходимости.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE VCM-41

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ОБЪЕМ: Объем брутто: 4 литра. Объем нетто жидкости: 1,6 литра.

УСТРОЙСТВО: Мотор: 0,55 кВт, 100 В, однофазный, 50/60 Гц, 9/8 А. Мотор: 0,55 кВт, 110-120 В, однофазный, 50/60 Гц, 8 А. Мотор: 0,55 кВт, 230 В, однофазный, 50/60 Гц, 4,7 А. Мотор с теплозащитой. Передача: прямой привод. Система безопасности: три отдельных защитных выключателя и механический тормоз мотора. Уровень защиты: IP44. Вилка: 10 А, с заземлением. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Уровень шума LpA (EN31201): 72 дБА. Магнитное поле: менее 0,1 мкТл.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И СКОРОСТЬ: "0" = устройство выключено. "I" = устройство работает непрерывно на скорости 1 500 об/мин (50 Гц) или 1 700 об/мин (60 Гц). "P" (pulse) = устройство работает на скорости 1 500 об/мин (50 Гц) или 1 700 об/мин (60 Гц) при нажатом рычаге управления.

ОБЪЕМ ЧАШИ: Объем брутто 4 литра. Объем нетто жидкости: 1,6 литра.

МАССА НЕТТО: Основание устройства: 14,8 кг. Чаша в комплекте с ножом, крышкой и скребковой системой: 1,6 кг.

НОЖ: диаметр измельчающего ножа 190 мм.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE VCM-42

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ОБЪЕМ: Объем брутто: 4 литра. Объем нетто жидкости: 1,6 литра.

УСТРОЙСТВО: Мотор: 0,75 кВт, 230 В, трехфазный, 50 Гц, 2,5/2,0 А. Мотор: 0,75/0,37 кВт, 400 В, трехфазный, 50

Гц, 1,7/1,4 А. Мотор с теплозащитой. Передача: прямой привод. Система безопасности: три отдельных защитных выключателя и механический тормоз мотора. Уровень защиты: IP44. Вилка: 16 А, с заземлением. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Уровень шума LpA (EN31201): 72 дБА. Магнитное поле: менее 0,1 мкТл.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И СКОРОСТЬ: "0" = устройство выключено. "I" = устройство работает непрерывно на скорости 1 500 об/мин. "II" = устройство работает непрерывно на скорости 3 000 об/мин. "P" (Pulse) = устройство работает на скорости 1 500 об/мин при нажатом рычаге управления.

МАССА НЕТТО: Основание устройства: 15,4 кг. Чаша в комплекте с ножом, крышкой и скребковой системой: 1,6 кг.

НОЖ: диаметр измельчающего ножа 190 мм.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

NAVODILA

HALLDE

VCM-41/42

(SI)

POZOR!

VCM-42 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.

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 električno omrežje, ki je skladno s podrobnostmi na ploščici s tehničnimi podatki na hrbtni strani podstavka aparata.

Prepričajte se, da se blok z noži vrti v levo.

Prepričajte se, da se blok z noži preneha vrteti 4 sekunde po tem, ko je bila varnostna ročica odmaknjena s središča pokrova.

Prepričajte se, da se aparat ne zažene, ko sta mešalna posoda in pokrov bila odstranjena, varnostna ročica pa je nad blokom z noži na sredini aparata.

Če aparat ne deluje pravilno, stopite v stik z usposobljenim serviserjem, ki bo okvaro odpravil pred začetkom uporabe aparata.

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 pritrjeni.

Prepričajte se, da so rezila ostra 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 želenega 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 prikazane na spodnjem seznamu.

- Meso: 1,3 kg
- Riba: 1,3 kg
- Odišavljeno maslo: 1,3 kg
- Peteršilj: 1 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.

Stene mešalne posode lahko enostavno postrgate in živila med delovanjem aparata usmerite v rezalno območje tako, da ročaj strgala zasukate naprej in nazaj.

MONTAŽA

Z montažo aparata začnite tako, da varnostno ročico do konca pomaknete proti zadnjemu delu.

Mešalno posodo postavite na aparat, tako da vodilni zatič vstavite v reže na vrhu aparata.

Nož namestite na blok in ga do konca potisnite navzdol.

Strgalo vstavite v mešalno posodo, njegov pokrov pa mora biti nameščen na položaju šeste ure.

Pokrov postavite na mešalno posodo, tako da je puščica na robu pokrova usmerjena proti ročaju strgala. Pokrov potisnite navzdol, dokler se strgalo in pokrov ne priklopi.

Dvignite varnostno ročico in jo obenem zasukajte proti sredini pokrova.

DEMONTAŽA

Začnite tako, da varnostno ročico rahlo dvignete in jo zasukajte proti hrbtnemu delu aparata, dokler ni v celoti odmaknjena od mešalne posode. Nato odstranite mešalno posodo.

Pri odstranjevanju mešalne posode naj bo nož vedno v svojem položaju, saj tako preprečite, da bi vsebina mešalne posode iztekla skozi cev na sredini posode.

UPORABA NADZORA HITROSTI

Ko je nadzorna ročica v položaju »0«, je aparat izklopljen.

V položaju »I« bo aparat neprekinjeno deloval, v položaju »II« (VCM-42) pa bo aparat neprekinjeno deloval pri visoki hitrosti.

V položaju »PULSE« bo aparat deloval tako dolgo, dokler je ročica v tem položaju. Nastavitve »PULSE« se uporablja za kratke cikle, kjer so potrebni natančni rezultati.

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 poškropite.
- 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.

IZOGNITE SE: Uporabi gobice za čiščenje z grobo površino (npr. Scotch-Brite™), razen če to ni nujno potrebno. Uporaba takšne gobice naredi površino hrapavo in zmanjša njeno vodoodpornost.

NASVET ZA VZDRŽEVANJE:

- Aparat očistite takoj po uporabi.
- Aparat posušite takoj po čiščenju.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Za odpravljanje tveganja poškodb motorja je VCM-41/42 opremljen z zaščito pred pregrevanjem motorja, ki aparat samodejno izklopi, če je temperatura motorja previsoka. Zaščita pred pregrevanjem motorja ima samodejno ponastavitev, kar pomeni, da je aparat mogoče ponovno zagnati, ko se je motor ohladil, to pa 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 vtičač 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: Nizka zmogljivost ali slabi rezultati rezanja.

REŠITEV: Prepričajte se, da so rezila ostra in v dobrem stanju. Živila, ki jih je treba predelati, zrežite na manjše koščke enake velikosti. Živila predelajte za krajše ali daljše časovno obdobje. Posamezno predelajte manjše količine. Strgalo naj bo vedno nameščeno, uporabite pa ga po potrebi.

TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE VCM-41

ZMOGLJIVOST IN PROSTORNINA: Bruto prostornina: 4 litrov. Neto prostornina tekočine: 1,6 litra.

PODSTAVEK APARATA: Motor: 0,55 kW, 100 V, enofazni, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110–120 V, enofazni, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, enofazni, 50/60 Hz, 4,7 A. Zaščita pred pregrevanjem motorja. Menjalnik: neposredni pogon. Varnostni sistem: tri posamezna varnostna stikala in mehanska zavora motorja. Stopnja zaščite: IP44. Vtičač: 10 A, ozemljen. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Raven zvoka LpA (EN31201): 72 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 (50 Hz) ali 1.700 vrt./min (60 Hz). »P« (pulz) = aparat deluje pri 1.500 vrt./min (50 Hz) ali 1.700 vrt./min (60 Hz), dokler ne spustite gumba.

PROSTORNINA MEŠALNE POSODE: Bruto prostornina: 4 litri. Neto prostornina tekočine: 1,6 litra.

NETO TEŽE: Podstavek aparata: 14,8 kg. Mešalna posoda, opremljena z nožem, pokrovom in strgalom: 1,6 kg.

NOŽ: Premer noža za seklanje je 190 mm.

NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, glejte izjavo o skladnosti.

TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE VCM-42

ZMOGLJIVOST IN PROSTORNINA: Bruto prostornina: 4 litrov. Neto prostornina tekočine: 1,6 litra.

PODSTAVEK APARATA: Motor: 0,75 kW, 230 V, trifazni, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Motor: 0,75/0,37 kW, 400 V, trifazni, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Zaščita pred pregrevanjem motorja. Menjalnik: neposredni pogon. Varnostni sistem: tri posamezna varnostna stikala in mehanska zavora motorja. Stopnja zaščite: IP44. Vtičač: 16 A, ozemljen. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Raven zvoka LpA (EN31201): 72 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. »II« = aparat deluje neprekinjeno pri 3.000 vrt./min. »P« (pulzno) = aparat deluje pri 1.500 vrt./min, dokler ne spustite gumba.

NETO TEŽE: Podstavek aparata: 15,4 kg. Mešalna posoda, opremljena z nožem, pokrovom in strgalom: 1,6 kg.

NOŽ: Premer noža za seklanje je 190 mm.

NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, glejte izjavo o skladnosti.