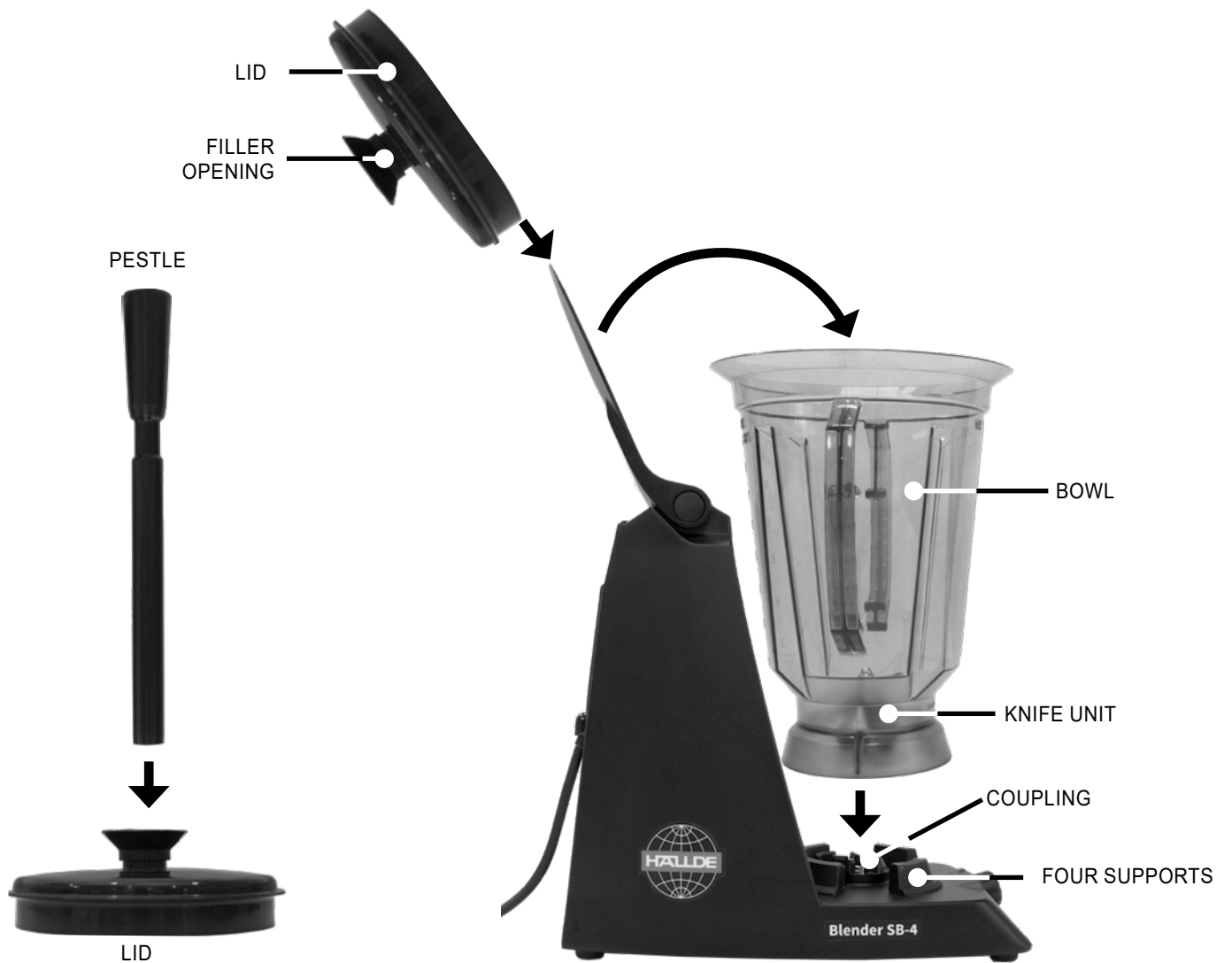


SB-4 BLENDER

PARTS / ASSEMBLING



USER INSTRUCTIONS

HALLDE BLENDER SB-4

(GB)

CAUTION!



Keep your hands away from the coupling. See prohibition sign on machine.

When transporting the machine, lower the lid/lid holder so that the jug is securely closed and carry the machine by the handle.

Take care not to injure your hands on the sharp knives at the bottom of the jug.

Never put your hands or any objects into the jug when the machine is running.

Always expect the contents of the jug to splash out, and bear in mind that it may be dangerous to process liquids, etc. that are very hot.

Switch off the machine and remove the power supply plug from the socket before cleaning the machine housing.

The machine housing contains electrical components, and must therefore not be washed in a dishwasher or immersed in water.

Don't use a high-pressure spray gun for cleaning any part of the machine.

Only a qualified service mechanic may repair the machine and open the machine housing. This also applies to replacing the electric cable.

This appliance is not to be operated by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or persons lacking experience of such appliances, unless they are given adequate instruction or supervision.

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

Connect the machine to an electric power supply that is suitable for the machine. See under "TECHNICAL SPECIFICATION OF THE SB-4".

Check that the knife unit stops rotating within 4 seconds after the lid/lid holder has been raised.

Fit the jug and lid (see under "ASSEMBLING"). Lower the lid/lid holder so that the lid closes the jug. Start the machine. Slowly raise the lid/lid holder and check that the power supply to the motor is tripped before the opening between the top edge of the jug and the bottom edge of the lid has become more than 30 mm.

Remove the jug and lid. Lower the lid holder to its lower snap position. Turn the speed setting knob to position "2" and check that the machine has not started.

If the above checks reveal that the machine does not function correctly, call in a qualified service mechanic to remedy the fault before taking the machine into operation.

ALWAYS CHECK BEFORE USE

Check that the knife unit stops rotating within 4 seconds after the lid/lid holder has been raised (maximum speed).

Fit the jug and lid (see under "ASSEMBLING"). Close the lid/lid holder. Start the machine. Slowly raise the lid/lid holder and check that the machine stops before the opening between the top edge of the jug and the bottom edge of the lid has become more than 30 mm.

Remove the jug and lid. Lower the lid holder to its lower snap position. Turn the speed setting knob to position "2" and check that the machine does not start.

Remove the power supply plug from the socket, and then check that the electric cable is in good condition and the insulation is not cracked.

If the electric cable is damaged or the insulation is cracked and if any of the above safety functions is inoperative, call in a qualified service mechanic to remedy the fault before taking the machine into operation.

Check that the screws at the rear and on the underside of the machine and the domed nut in the bottom of the jug are securely tightened.

Check that the knife unit is in good condition and that the knives are sharp.

TYPE OF PROCESSING

Mixes, whips, stirs, chops and mashes mixtures that are rich in liquids, such as herb oils, sauces, soups, thickening, pastry mixtures, salad dressings, desserts, fruit drinks, cocktails, milkshakes, etc.

PESTLE

Use the pestle for more efficient processing, see picture how the pestle is placed through the opening of the lid.

USERS

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

KNIFE UNIT

Check that the knife unit is in good condition, that the knives are sharp, and that the domed nut at the bottom of the jug is securely tightened to 8 Nm. The knives are exchangeable.

ASSEMBLING

Raise the lid holder to its upper snap position and fit the lid into the lid holder, so that the lid rests in the lid holder.

Place the jug on the machine so that it rests firmly on the four supports.

Lower the lid/lid holder as far as it will go.

DISMANTLING

Raise the lid/lid holder to its upper snap position.

Remove the lid from the lid holder.

Remove the jug from the machine.

SPEED SETTING KNOB

In the "0" position, the machine is switched off.

In position "1", the machine will run at the lowest speed (700 rpm). It will run at increasing speeds as the setting is increased, and will run at maximum speed (18 000 rpm).

To restart the machine after the lid holder has been swung up and the safety switch has been actuated, first turn the speed setting knob to the "0" position and then to setting "1" or higher.

THE SPRINTER PULSE FUNCTION "SPF"

SPF is used for short bursts at the highest speed.

As soon as the SPF button is pressed, the speed will immediately increase from the speed set on the speed setting knob to the highest possible speed.

SPF cannot be activated when the speed setting knob is in the "0" position.

GENERAL HINTS FOR FAST PROCESSING AND BEST RESULT

To avoid dripping onto the rear of the machine, open the lid/lid holder only to the upper snap position, and not all the way to the stop position.

Use the SB-4 for mixing, whipping, stirring, chopping and mashing mixtures that are rich in liquids, such as herb oils, sauces, soups, thickening, pastry mixtures, dressings, desserts, fruit drinks, cocktails, milkshakes, etc.

Use a sufficient amount of liquid to ensure that the mixture is fluid and free-running at all times.

Start by pouring the liquid into the jug and then add the solid ingredients (including ice cubes).

Never use bigger ice cubes than those normally produced by ice machines.

Start by cutting up the solid ingredients into pieces of roughly equal sizes but not exceeding a size that the machine can easily process.

Add the solid ingredients in batches instead of adding them all together.

Never fill the jug with so much product that the machine is not easily able to process it.

Never fill the jug more than up to the top graduation markings, and keep in mind that the product volume normally increases during processing.

Select a speed that produces a column of air in the centre of the jug.

Use the filler opening in the lid for feeding liquid into the jug while the machine is running.

To avoid splashing, hold your hand over the filler opening of the lid.

CLEANING

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

Take great care not to injure your hands on sharp blades and moving parts.

BEFORE CLEANING: Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket or, if there is no 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. It is not necessary to remove the knife unit in the bottom of the jug. Be very careful of the sharp knives at the bottom of the jug!

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

WARNING:

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

ADVICE ON CARE:

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

TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the SB-4 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 fails to start or stops while it is running and cannot be restarted.

REMEDY: Check that the plug is firmly inserted into the socket. Make sure that the jug is correctly fitted. Push the lid into the lid holder, and lower the lid holder so that the lid closes the jug. Check that the fuses in the fuse box serving the premises are intact and are of the correct rating. Turn the speed setting knob to "0" and wait for a few minutes and then try to start the machine. If the machine still fails to run, call in a qualified service mechanic.

FAULT: Low capacity or poor results.

REMEDY: Make sure that the knives are in good condition and are sharp. See under "GENERAL HINTS FOR FAST PROCESSING AND BEST RESULTS".

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE SB-4

VOLUME: 4 litres. Graduations: 0.5-3.8 litres, 10-140 ounces, 2-16 cups.

MACHINE: Motor alternative 1: 1.35 kW, 220-240 V, single-phase, 50/60 Hz. Fuse in the fuse box serving the premises: 10 A, delayed. Motor alternative 2: 1.35 kW, 110-120 V, single-phase, 50/60 Hz. Fuse in the fuse box for the premises: 10 A, delayed. Thermal motor protection with automatic reset. Transmission: belt driven. Safety system: Mechanical safety switch.

Degree of protection: IP34. Sound level LpA (EN31201): < 84 dB(A).

CONTROLS AND SPEEDS: Speed setting knob for continuously variable adjustment of speed from 700 to 18 000 rpm. Electronic speed control for constant speed, regardless of the load. Separate Sprinter Pulse Function (SPF) which accelerates the machine immediately from the set speed to the maximum speed 18 000 rpm.

NET WEIGHTS: Machine: 5.7 kg. Jug: 0.9 kg.

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

BRUKSANVISNING

HÄLLDE

BLENDER SB-4

(SE)

VARNING!



Håll händerna borta från koptingen. Notera varningsskylten på maskinen.

Vid transport, fäll ner locket/lockhållaren så att kannan är helt stängd samt bär maskinen i handtaget.

Se upp för de vassa knivarna i kannans botten.

Stick aldrig ner händerna eller föremål i kannan när maskinen är igång.

Räkna alltid med stänk från maskinen och att det kan vara farligt att bereda alltför varma vätskor, etc.

Stäng av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget före rengöring av maskinhuset.

Maskinhuset innehåller elektriska komponenter och får inte diskas i maskin eller doppas i vatten.

Ingen del av maskinen får rengöras med högtrycksspruta.

Maskinen får endast repareras och maskinhuset öppnas av en behörig fackman. Detta gäller även byte av nätkabel.

Denna maskin skall inte användas av barn eller personer med nedsatt motorik, kognitiv förmåga eller handikapp som utgör fara för användaren t.ex. nedsatt syn eller hörsel, utan uppsikt eller tydliga instruktioner.

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

Koppla maskinen till ett el-uttag med för maskinen korrekta data. Se under "TEKNISKA DATA SB-4". Kontrollera att knivenheten slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att locket/lockhållaren fällts upp.

Montera kannan och locket (se under "MONTERING"). Fäll ner locket/lockhållaren. Starta maskinen. Fäll upp locket/lockhållaren långsamt och kontrollera att maskinen stannar innan öppningen mellan kannans överkant och lockets underkant hunnit bli större än 30 mm.

Avlägsna kannan och locket. Fäll ner lockhållaren till sitt nedre snäppläge. Vrid hastighetsvredet till läge "2" och kontrollera att maskinen inte startar.

Vid felfunktion av någon av ovanstående tre punkter skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING

Kontrollera att knivenheten slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att locket/lockhållaren fällts upp (högsta hastighet).

Montera kannan och locket (se under "MONTERING"). Fäll ner locket/lockhållaren. Starta maskinen. Fäll upp locket/lockhållaren långsamt och kontrollera att maskinen stannar innan öppningen mellan kannans överkant och lockets underkant hunnit bli större än 30 mm.

Avlägsna kannan och locket. Fäll ner lockhållaren till sitt nedre snäppläge. Vrid hastighetsvredet till läge "2" och kontrollera att maskinen inte startar.

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget 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.

Kontrollera att skruvarna på maskinens bak- och undersida samt hattmuttern i kannans botten är åtdragna.

Kontrollera att knivenheten är hel och har god skärpa.

TYP AV BEREDNING

Blandar, vispar, rör om, hackar och mosar vätskerika blandningar som örtoljor, såser, soppor, redningar, smet, sallads dressing, efterrätter, fruktdrinkar, cocktails, milkshakes, mm.

ANVÄNDARE

Restauranger, butikskök, barer, caféer, dietkök, hälsohem, sjukhus, skolor, fast food-inrättningar, cateringkök, daghem, servicehem, salladsbarer, fartyg etc.

STÖT

Använd stöten för att få effektivare bearbetning, se bild hur stöten placeras genom lockets öppning.

KNIVENHET

Kontrollera att knivenheten är i gott skick, att knivarna är vassa, och att den kupolformade muttern längst ner i kannan är ordentligt åtdragen till 8 Nm. Knivarna är utbytbara.

MONTERING

Fäll upp lockhållaren till sitt övre snäppläge och för in locket i lockhållaren så att locket vilar i lockhållaren.

Placera kannan på maskinen så att kannan vilar helt nere på de fyra stöden.

Fäll ner locket/lockhållaren helt tills det tar stopp.

DEMONTERING

Fäll upp locket/lockhållaren till sitt övre snäppläge.

Avlägsna locket från lockhållaren.

Avlägsna kannan från maskinen.

HASTIGHETSVREDET

I läge "0" är maskinen avstängd.

Från läge "1" upp till läge "6" går maskinen kontinuerligt från lägsta (700 varv/min) upp till högsta (18 000 varv/min) hastighet.

Efter att locket har fällts upp och säkerhetsbrytaren stannat maskinen, måste hastighetsvredet först vridas till läge "0" och därefter till läge "1" eller högre för att maskinen skall återstarta.

SPRINTER-PULS-FUNKTIONEN "SPF"

SPF används för korta beredningsmoment på högsta möjliga hastighet.

Så fort SPF-knappen trycks in ökar hastigheten direkt från den aktuella hastigheten upp till högsta hastighet.

SPF kan inte aktiveras när hastighetsvredet står i läge "0".

GENERELLA TIPS FÖR SNABB BEREDNING OCH BÄSTA RESULTAT

För att undvika dropp på maskinens baksida, fäll endast upp locket/lockhållaren till det övre snäppläget, och inte hela vägen tills det tar stopp.

Använd SB-4 till att blanda, vispa, röra om, hacka, mixa och mosa vätskerika blandningar som örtoljor, såser, soppor, redningar, smet, dressing, efterrätter, fruktdrinkar, cocktails, milkshakes, mm.

Använd så mycket vätska att blandningen hela tiden är lättflytande.

Tillsätt vätskan först och de fasta ingredienserna (även isbitar) därefter.

Bered aldrig större isbitar än de som normalt produceras med ismaskiner.

Dela först upp de fasta ingredienserna i ungefär lika stora bitar, inte större än att maskinen med lätthet orkar bereda dem.

Tillsätt de fasta ingredienserna portionsvis istället för allt på en gång.

Fyll aldrig kannan med en större mängd än maskinen med lätthet orkar bereda.

Se till att mängden i kannan aldrig når över de översta streckmarkeringarna, och tänk på att varans volym vanligtvis ökar under beredning.

Välj en hastighet som ger en luftpelare i kannans centrum.

Använd påfyllningsöppningen i locket för att tillsätta vätska medan maskinen är igång.

För att undvika stänk, håll handen över locket påfyllningsöppning.

RENGÖRING

Läs hela instruktionen innan du börjar rengöra maskinen.

Akta händerna för vassa knivar samt rörliga delar.

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. Knivlagringen i botten behöver inte tas bort. Se upp för de vassa knivarna i kannans botten!

MASKIN: Våttorka maskinen med en fuktig trasa och torka 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.
- Använd inte rengöringssvampar med skurnylon (t.ex. Scotch Brite™). Detta sliter ut lacken på maskinen.

SKÖTSELRÅD:

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

FELSÖKNING

För att eliminera risken för skador på motorn, har SB-4 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. Montera kannan korrekt. Skjut in locket i lockhållaren och fäll ner lockhåll-

laren så att locket stänger kannan. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkrings-skåp är hela och har rätt ampere-tal. Vrid hastighetsvredet till "0" samt vänta några minuter och försök därefter att starta maskinen på nytt. Vid behov, tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt resultat.

ÅTGÄRDER: Se till att knivarna är hela och har god skärpa. Se vidare under "GENERELLA TIPS FÖR SNABB BEREDNING OCH BÄSTA RESULTAT".

TEKNISKA DATA HÄLLDE SB-4

VOLYM: 4 liter. Måttangivelser: 0,5-3,8 liter, 10-140 ounces, 2-16 cups.

MASKIN: Motor alt. 1: 1,35 kW, 220-240 V, 1-fas, 50/60 Hz. Säkring i lokalens säkrings-skåp: 10 A trög. Motor alt. 2: 1,35 kW, 110-120 V, 1-fas, 50/60 Hz. Säkring i lokalens säkrings-skåp: 10 A trög. Termiskt motorskydd med automatisk återställning. Transmission: remdriven. Säkerhetssystem: mekanisk säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Ljudnivå LpA (EN31201): < 84 dBA.

REGLAGE/HASTIGHETER: Hastighetsvred för steglös inställning av varvtalet från 700 till 18 000 varv/min. Elektronisk varvvalsreglering för konstant varvtal oavsett belastning. Separat SprinterPulsFunktion (SPF) vilken accelererar direkt från det inställda varvtalet upp till 18 000 varv/min.

NETTOVIKTER: Maskin: 5,7 kg. Kanna: 0,9 kg.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkran om överensstämmelse.

使用说明

HALLDE SB-4

型号备菜装置

(CN)

注意事项！

开始使用机器前，请阅读所有说明。

请参阅机器上的禁令标志，保持双手远离联轴器。

运输机器时，请放低搅拌机的机盖/盖座，使水罐紧闭，并通过手柄运输机器。

使用机器时，请注意水罐底部锋利的刀片，切勿伤及双手。

机器运转时，请勿将双手或其他物品置于水罐中。

请保持注意水罐中的喷溅物。切记：若使用该机器加热高温液体等水状物，可能存在危险。

清洁机器外壳前，请关闭机器电源并从插座中拔出电源插头。

机器外壳含有电子组件，因此，请勿将其置于洗碗机中洗涤或浸入水中。

请勿使用高压喷枪清洗机器任一部件。

如需维修机器或打开机器外壳，请联系合格技工。这也适用于更换电缆。

若无充分的指导或监督，请勿让儿童或肢体、感官、意识能力较弱的人员或缺乏此类设备操作经验的人员操作该机器。

取出机器

请检查机器所有部件是否配送齐全，机器是否可按预设性能运转，并检查运输过程是否导致机器受损。如有任何问题，请在8天内告知机器供应商。

机器安装

请参阅“SB-4型号搅拌机技术规格”下的内容，将机器连接至适配的电源接口。

请打开搅拌机机盖/盖座，并在4秒内检查刀片是否停止旋转。

请安装水罐及搅拌机机盖(参阅“安装”下的内容)。请放低搅拌机机盖/盖座，使机盖靠近水罐，并启动机器。请缓慢打开机盖/盖座，在水罐顶部边缘与机盖底部边缘之间的距离超过30毫米前，检查电机电源是否已关闭。

请取出水罐及机盖，将盖座放低至最小卡

扣位置，调节速度按钮至“2”档，并检查机器是否尚未启动。

若以上检查显示机器无法正常运转，请在使用机器前致电合格技工以修理故障。

使用机器前请例行检查

请(以最高速)打开搅拌机机盖/盖座，并在4秒内检查刀片是否停止旋转。

请安装水罐及搅拌机机盖(参阅“安装”下的内容)，关闭机盖/盖座，并启动机器。请缓慢打开机盖/盖座，在水罐顶部边缘与机盖底部边缘之间的距离超过30毫米前，检查机器是否已停止运转。

请取出水罐及机盖，将盖座放低至最小卡扣位置，调节速度按钮至“2”档，并检查机器是否尚未启动。

请从插座中拔出电源插头，并检查电缆及绝缘体是否具有良好的性能。

若电缆受损或绝缘体破裂，或以上任一安全性能无法起作用时，使用机器前请致电合格技工以修理故障。

请检查机器后部及底部的螺钉以及水罐底部的盖螺母是否已拧紧。

请检查刀片状态是否良好锋利。

加工类型

可用于混合、搅打、搅拌、剁碎和捣碎富含液体的混合物，例如草本油、调味料、汤汁、增稠剂、糕点混合物、色拉调料、甜点、果汁饮料、鸡尾酒和奶昔等产品。

碾槌

使用碾槌可提高加工效率。碾槌装入机盖开口的方法如图所示。

敲击器

使用敲击器以提高处理效率，见图了解敲击器如何通过盖子开口放置。

刀具状态

检查刀具是否完好，刀刃是否锋利，以及底部的碗形螺母是否已拧紧至8 Nm。刀片可更换。

用途

可用于餐馆、商店厨房、咖啡馆、酒吧、餐饮厨房、养老院、学校、快餐店、餐厅、日托中心、沙拉吧及轮船等地。

机器组装

请将盖座打开至最大卡扣位置，并将搅拌机机盖装入盖座，使机盖位于盖座中。

请将水罐放置于机器上，使其牢固地安装在四个支架中。

请将机盖/盖座放置于最低处。

拆卸机器

请将机盖/盖座打开至最大卡扣位置。

请从盖座中取出机盖。

请从机器中取出水罐。

速度调节旋钮

在“0”位置，机器关闭。

在“1”位置，机器以最低速度(700转/分钟)运行。随着设置的增加，速度逐渐提升，最高可达18,000转/分钟。

当盖子支架已抬起并安全开关已启动后，要重新启动机器，先将速度旋钮转到“0”位置，然后转到“1”或更高的设置。

如果需要更简化或正式一些的版本，请告诉我！

“SPF”按钮短脉冲功能

SPF按钮可将机器调节至以最高速进行短脉冲。

按下SPF按钮后，速度将立即从所设置的数值增加到最大的可能速度值。

速度调节按钮位于“0”档时，将无法启用SPF按钮。

关于快速加工并生成最佳加工成果的一般性提示

为避免机盖/盖座落入机器后部，请将其打开至最大卡扣位置，切勿将其始终打开至停止位置。

SB-4型号搅拌机可用于混合、搅打、搅拌、剁碎和捣碎富含液体的混合物，例如草本油、调味料、汤汁、增稠剂、糕点混合物、调料、甜点、果汁饮料、鸡尾酒和奶昔等产品。

请使用足量的液体以确保混合物始终保持流动性。

首先将液体注入水罐中，接着添加固体物(如冰块)。

请勿使用非制冰器正常生产的大体积冰块。

首先将固体物切成尺寸基本相同的片状物，并确保其尺寸不超过搅拌机加工工作可顺利进行的大小。

请批量注入液体，切勿一次性全部注入。

请勿往水罐中添加过多搅拌机无法顺利进行加工的物品。

请勿注满水罐，其液体容量不可超过顶部刻度标记，切记通常情况下，加工过程将使产品体积增加。

请选择使用可在水罐中部产生空气的速度。

机器运转时，请打开机盖注入口，将液体缓慢注入水罐中。

为避免产生喷溅，请手握机盖注入口，或安装油量杯。

机器清洁

开始清洁机器前，请阅读所有说明。

注意锋利的刀片和运转部件，切勿伤及双手。

清洁前：请保持机器电源始终为关闭状态，并从插座中拔出电源插头，若无插头，请打开隔离开关，并取出所有需要清洗的可拆装部件。

清洁可拆装部件：所有可拆装部件均可进行机洗，如需进行手洗，请务必使用手洗洗涤剂。清洁时，无需取出水罐底部的锋利刀片，请小心清洗，切勿伤及双手。

清洁机器：请用湿抹布擦拭机器，随后将其擦干。

警告：

- 请勿将水倒入或喷洒在搅拌机上。
- 请勿使用次氯酸钠（氯）或任何其他含有该物质的试剂。
- 请勿使用锋利物或任何非用于清洁的物体进行清洗。
- 请勿使用研磨剂或研磨清洁产品。
- 请勿使用带有百洁布的清洁海绵（如Scotch-Brite™），此类产品将导致机器表面受磨损。

护理建议：

- 使用机器后，请立即进行清洗。
- 清洁机器后，请立即将其干燥。

故障排除

为排除电机受损风险，SB-4型号搅拌机配备了电机热保护装置，若电机温度过高，该装置将自动切断机器电源。电机热保护装置已自动重设，若电机温度下降，则可重启机器，该过程通常耗时10-30分钟。

发生故障：机器重启失败或运作时发生故障停止，且无法重启。

修理：请检查插头是否牢固地插入插座中，确保水罐正确安装，将机盖置于盖座中，并放低盖座，使机盖靠近水罐。请检查保险丝盒中的保险丝是否完好且具有适当的额定值（保证机器正常工作的前提），调节速度按钮至“0”档，等待若干分钟，再尝试重启机器。若机器仍然无法运转，请致电合格技工以修理故障。

发生故障：机器容量过低或产生不良加工结果。

修理：请确保机器刀片状态良好锋利。具体可参阅“关于快速加工并生成最佳加工成果的一般性提示”。

HALLDE牌SB-4 型号搅拌机技术规格

容量：4公升。刻度：0.5-3.8公升，合10-140盎司，合2-16量杯。

机器：交流电机1：1.35千瓦特单相电机，220-240伏，50/60赫兹。保险丝盒中的保险丝（保证机器正常工作的前提）：10安培延时型保险丝。交流电机2：单相电机，1.35千瓦特，110-120伏，50/60赫兹。保险丝盒中的保险丝（保证机器正常工作的前提）：10安培延时型保险丝。电机热保护装置可自动重置。传动装置为皮带传动型。安全系统：机械安全开关。

防护等级：IP34。声级连接装配区（EN31201）：< 84分贝。

速度控制：速度连续可调按钮可将速度从700转调至18000转。电子速度控制器不受负载量影响，可保持恒定速度。独立的短脉冲功能可立即将速度从所设数值增加至最高速度值（18000转）。

机器净重：5.7千克，水罐净重：0.9千克。

规格/标准：符合NSF标准8，请参阅合格声明。

PŘÍRUČKY

HALLDE

SB-4

(CZ)

POZOR!



Udržujte ruce mimo přípojku. Viz vyznačení zákazů na stroji.

Při přenášení zařízení sklopte víko/rukojeť víka, aby byla nádoba bezpečně uzavřena, a uchopte zařízení za držadlo.

Dávejte si pozor, abyste si neporanili ruce o ostré břity ve spodní části nádoby.

Nikdy nevkládejte ruce ani žádné předměty do nádoby v době, kdy je zařízení spuštěno.

Vždy očekávejte, že by obsah nádoby mohl vystříknout ven, a mějte na paměti, že by proto mohlo být nebezpečné zpracovávat například tekutiny, které jsou velmi horké.

Před čistěním těla zařízení nezapomeňte zařízení vypnout a odpojit z elektrické zásuvky.

Tělo zařízení obsahuje elektrické součásti, proto nesmí být čistěno v myčce ani jej nesmíte ponořit do vody.

Nečistěte žádné části zařízení pomocí vysokotlaké stříkácí pistole.

Opravovat nebo otvírat tělo zařízení smí pouze kvalifikovaný servisní mechanik. To platí i pro výměnu elektrického kabelu.

Tento spotřebič by neměl být provozován dětmi nebo osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami, kterým chybí zkušenosti s takovým zařízením, pokud jim nejsou dány odpovídající pokyny nebo nejsou pod dohledem.

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

Připojte zařízení ke zdroji elektrické energie, který je pro něj vhodný. Viz informace v části „TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ SB-4“.

Zkontrolujte, zda se břitová jednotka přestane otáčet do 4 sekund po zdvihnutí víka / rukojeti víka.

Usadte na místo nádobu a víko (viz část „SESTAVENÍ“). Sklopte víko / rukojeť víka

tak, že víko uzavře nádobu. Spusťte zařízení. Pomalu zdvihněte víko / rukojeť víka a zkontrolujte, zda se zdroj energie motoru deaktivuje předtím, než mezera mezi horní hranou nádoby a spodní hranou víka přesáhne 30 mm.

Odeberte nádobu a víko. Sklopte rukojeť víka, až zacvakne na místo. Přepněte knoflík nastavení rychlosti do polohy „2“ a zkontrolujte, zda se zařízení nespustilo.

Pokud výše uvedené kontroly ukážou, že zařízení nepracuje správně, obraťte se na kvalifikovaného servisního mechanika s žádostí o opravu problému. Teprve poté zařízení použijte.

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PROVEĎTE KONTROLU

Zkontrolujte, zda se jednotka břitu přestane otáčet do 4 sekund po zdvihnutí víka / rukojeti víka (maximální rychlost).

Usadte na místo nádobu a víko (viz část „SESTAVENÍ“). Zavřete víko / rukojeť víka. Spusťte zařízení. Pomalu zdvihněte víko / rukojeť víka a zkontrolujte, zda se zařízení zastaví předtím, než mezera mezi horní hranou nádoby a spodní hranou víka přesáhne 30 mm.

Odeberte nádobu a víko. Sklopte rukojeť víka, až zacvakne na místo. Přepněte knoflík nastavení rychlosti do polohy „2“ a zkontrolujte, zda se zařízení nespustilo.

Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky a zkontrolujte, zda je kabel v dobrém stavu a zda není porušená izolace.

Pokud je napájecí kabel poškozený nebo je porušená izolace, nebo pokud nefungují některé z výše uvedených bezpečnostních funkcí, obraťte se na kvalifikovaného servisního mechanika s žádostí o opravu problému. Teprve poté zařízení použijte.

Zkontrolujte, zda jsou bezpečně utaženy šrouby v zadní a ve spodní části zařízení a také uzavřená matice ve spodní části nádoby.

Ujistěte se, že je břitová jednotka v dobrém stavu a břity jsou ostré.

TYP ZPRACOVÁNÍ

Mixuje, šlehá, míchá, krájí a mele směsi bohaté na tekutiny, jako jsou bylinné oleje, omáčky, polévky, zahušťovadla, těsta, salátové dresingy, dezerty, ovocné nápoje, koktejly, mléčné koktejly atd.

PŘÍTLAČNÝ KOLÍK

Pro efektivnější zpracování surovin použijte přítlačný kolík, viz. obrázek, jak se kolík umísťuje otvorem ve víku.

UŽIVATELÉ

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

TLOUČEK

Pro efektivnější zpracování použijte tlouček, viz obrázek, jak se tlouček zasouvá otvorem ve víčku.

NOŽOVÁ JEDNOTKA

Zkontrolujte, zda je čepel v dobrém stavu, zda jsou čepele ostré a zda je utahovací matice na dně nádoby pevně utažena na 8 Nm. Čepele jsou vyměnitelné.

SESTAVENÍ

Zdvihněte rukojeť víka dokud nezacvakne na místo a upevněte víko do rukojeti víka tak, aby bylo víko ukotveno v rukojeti víka.

Umístěte nádobu na zařízení tak, aby pevně ležela na čtveřici podpěr.

Sklopte nadoraz víko / rukojeť víka.

ROZLOŽENÍ

Zdvihněte víko / rukojeť víka, až zacvakne na místo.

Vyjměte víko z rukojeti víka.

Vyjměte nádobu ze zařízení.

KNOFLÍK NASTAVENÍ RYCHLOSTI

V poloze „0“ je zařízení vypnuto.

V poloze „1“ poběží zařízení na nejnižší rychlost (700 ot./min.). S každou další polohou bude růst rychlost otáčení až k maximální rychlosti (18 000 ot./min.) v poloze „6“.

Chcete-li znovu spustit zařízení po zvednutí víka / rukojeti víka a aktivaci bezpečnostního přepínače, nejprve přepněte knoflík nastavení rychlosti do polohy „0“ a následně přepněte do polohy „1“ nebo vyšší.

FUNKCE „SPF“ (SPRINTER PULSE FUNCTION)

Funkce SPF se používá na krátká mixování na nejvyšší rychlost.

Po stisknutí tlačítka SPF se rychlost okamžitě navýší z rychlosti nastavení pomocí knoflíku nastavení rychlosti na nejvyšší možnou rychlost.

Funkci SPF nelze aktivovat, když je knoflík nastavení rychlosti v poloze „0“.

OBECNÉ TIPY PRO RYCHLÉ ZPRACOVÁNÍ A NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY

Chcete-li se vyhnout pokapání zadní části zařízení, neotvírejte víko / rukojeť víka až úplně nadoraz, ale jen do polohy, kdy zacvakne na místo.

Mixér SB-4 použijte k mixování, šlehání, míchání, krájení a mletí směsí bohatých na

tekutiny jako jsou bylinné oleje, omáčky, polévky, zahušťovadla, těsta, salátové dresinky, dezerty, ovocné nápoje, koktejly, mléčné koktejly atd.

Použijte dostatečné množství tekutiny, aby se ze směsi nikdy nestala tuhá a tvrdá hmota.

Jako první do nádoby nalijte tekutinu a teprve poté začněte s přidáváním pevných přísad (včetně kostek ledu).

Nikdy nepoužívejte větší kousky ledu, než jaké běžně vyrábí stroje na výrobu ledu.

Začněte tím, že pevné přísady nakrájíte na kousky přibližně stejné velikosti – ovšem jen takové, aby zařízení dokázalo kousky snadno zpracovat.

Přidávejte pevné přísady po hrstech, nikoli všechny najednou.

Nikdy neplňte nádobu tolik, že by měl stroj problém takové množství snadno zpracovat.

Nikdy neplňte nádobu nad horní značku maxima a mějte na paměti, že objem produktu během zpracování většinou naroste.

Zvolte rychlost, při které se uprostřed nádoby vytvoří sloupec vzduchu.

Pokud chcete do zařízení přidávat tekutinu v době, kdy je zařízení spuštěno, použijte k tomu plnicí otvor ve víku.

Chcete-li se vyhnout cákání, držte ruku přes plnicí otvor ve víku, nebo nasadte na místo kalíšek na dávkování oleje.

ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění zařízení si nejprve přečtete všechny pokyny.

Dávejte velký pozor, abyste si neporanili ruce o ostré břity a pohyblivé součásti.

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

ODNÍMATELNÉ SOUČÁSTI Všechny odnímatelné součásti lze umývat v myčce. Při ručním čištění jednotlivých dílů vždy použijte tekuté prostředky na mytí nádobí. Není potřeba vyndávat břitovou jednotku ze dna nádoby. Buďte velmi opatrní, abyste se nepořezali o ostré břity na dně nádoby!

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

VAROVÁNÍ:

- Nenalévejte ani nestříkejte vodu do zařízení.
- Nepoužívejte chlornan sodný (chlór) ani žádný roztok, který tuto látku obsahuje.
- Nepoužívejte k čištění ostré předměty ani žádné předměty, které nejsou určeny přímo k čištění
- Nepoužívejte brusné čisticí či mycí

prostředky.

- Nepoužívejte čisticí houby s hrubou stranou (např. Scotch-Brite™). Došlo by k odření povrchové vrstvy zařízení.

TIPY K ÚDRŽBĚ:

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

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

V rámci ochrany motoru před poškozením je model SB-4 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: Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně zasunuta do zásuvky. Ujistěte se, že je nádoba správně vložena. Zatlačte víko do rukojeti víka a sklopte rukojeť víka tak, že víko uzavře nádobu. Zkontrolujte, zda jsou v pořádku pojistky v pojistkové skříni a zda mají správné specifikace. Otočte knoflíkem nastavení rychlosti do polohy „0“ a několik minut počkejte. Poté zkuste zařízení zapnout. Pokud zařízení ani poté není možné spustit, kontaktujte kvalifikovaného servisního mechanika.

PROBLÉM: Nízká kapacita nebo slabé výsledky.

ŘEŠENÍ: Ujistěte se, že jsou břity v dobrém stavu a jsou ostré. Viz část „OBECNÉ TIPY PRO RYCHLÉ ZPRACOVÁNÍ A NEJLEPŠÍ VÝSLEDKY“.

TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE SB-4

OBJEM: 4 litry. Stupnice: 0,5–3,8 litrů, 10–140 uncí, 2–16 šálků.

ZAŘÍZENÍ: Motor – varianta 1: 135 kW, 220–240 V, jednofázový, 50/60 Hz. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, zpožděná. Motor – varianta 2: 1,35 kW, 110–120 V, jednofázový, 50/60 Hz. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorách: 10 A, zpožděná. Pojistka proti přehřátí motoru s automatickým nulováním. Převod: řemenový převod. Bezpečnostní systém: Mechanický bezpečnostní přepínač.

Stupeň ochrany: IP34. **Zvuková úroveň** LpA (EN31201): < 84 dB(A).

OVLÁDACÍ PRVKY A RYCHLOSTI: Knoflík nastavení rychlosti pro úpravu rychlost od 700 do 18 000 ot./min. Elektronická regulace otáček zaručující konstantní rychlost bez ohledu na naplnění nádoby. Samostatná funkce SPF (Sprinter Pulse Function), která okamžitě zvýší otáčky zařízení z nastavené rychlosti na maximální rychlost 18 000 ot./min.

ČISTÁ HMOTNOST: Zařízení: 5,7 kg. Nádoba:

0,9 kg.

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

HALLDE SB-4

(DE)

WARNUNG!



Halten sie ihre hände von der kupplung fern. Siehe das verbottsschild auf der maschine.

Beim Transport Deckel/Deckelhalter zuklappen, so dass die Kanne völlig verschlossen ist und die Maschine am Handgriff tragen.

Seien Sie vorsichtig mit den scharfen Messern am Boden der Kanne.

Niemals in die Kanne fassen oder irgendwelche Gegenstände in die Kanne halten, wenn die Maschine in Betrieb ist.

Seien Sie stets auf Spritzer von der Maschine gefasst und denken Sie an die Gefahr bei der Zubereitung heißer Flüssigkeiten usw.

Vor dem Reinigen des Maschinengehäuses Maschine abstellen und den Netzstecker herausziehen.

Das Maschinengehäuse enthält elektrische Komponenten und darf deshalb niemals in der Spülmaschine gereinigt oder in Wasser eingetaucht werden.

Kein Teil der Maschine darf mit einem Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Nur eine autorisierte Fachkraft darf die Maschine reparieren und das Maschinengehäuse öffnen. Dies gilt auch für den Austausch des Stromkabel.

Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen benutzt werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind. Personen, die keine Erfahrung mit solchen Geräten haben, dürfen sie nur nach hinreichender Einweisung oder unter Aufsicht benutzen.

AUSPACKEN

Vergewissern Sie sich, dass sämtliche Teile vorhanden und unbeschädigt sind, die Maschine funktionsfähig ist und nichts beim Transport beschädigt wurde. Der Maschin-enlieferant ist innerhalb von acht Tagen von etwaigen Mängeln in Kenntnis zu setzen.

INSTALLATION

Schließen Sie die Maschine an eine den Maschinendaten entsprechende Steckdose an. Siehe unter TECHNISCHE DATEN SB-4.

Prüfen Sie, dass die Messereinheit innerhalb von 4 Sekunden nach Aufklappen des Deckels/Deckelhalters zum Stillstand kommt.

Montieren Sie Kanne und Deckel (siehe ZUSAMMENBAU). Deckel/Deckelhalter zuklappen. Maschine starten. Klappen Sie den Deckel/Deckelhalter langsam hoch, um zu prüfen, dass die Maschine stehen bleibt, ehe die Öffnung zwischen der Oberkante der Kanne und der Unterkante des Deckels größer als 30 mm geworden ist.

Kanne und Deckel entfernen. Den Deckel auf die untere Schnapposition herunter klappen. Den Drehzahlregler auf Position 2 stellen und prüfen, dass die Maschine dabei nicht startet.

Bei fehlerhafter Funktion einer der drei vorgenannten Punkte ist ein Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuzuziehen, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird.

SICHERHEITSKONTROLLE VOR DER ARBEIT

Prüfen Sie, dass die Messereinheit innerhalb von 4 Sekunden nach Aufklappen des Deckels/Deckelhalters zum Stillstand kommt (maximale Geschwindigkeit).

Montieren Sie Kanne und Deckel (siehe ZUSAMMENBAU). Deckel/Deckelhalter zuklappen. Maschine starten. Klappen Sie den Deckel/Deckelhalter langsam hoch, um zu prüfen, dass die Maschine stehen bleibt, ehe die Öffnung zwischen der Oberkante der Kanne und der Unterkante des Deckels größer als 30 mm geworden ist.

Kanne und Deckel entfernen. Den Deckel auf die untere Schnapposition herunter klappen. Den Drehzahlregler auf Position 2 stellen und prüfen, dass die Maschine dabei nicht startet.

Netzstecker ziehen und Kabel auf mögliche Schäden und Risse hin prüfen.

Falls das Elektrokabel beschädigt ist oder Risse aufweist bzw. irgendeine der vorgenannten Sicherheitsfunktionen nicht funktionsfähig ist, ist ein Fachmann zur Behebung des Mangels heranzuziehen, ehe die Maschine in Betrieb genommen wird.

Prüfen Sie, ob die Schrauben an der Rückseite und Unterseite der Maschine sowie die Hutmutter am Boden der Kanne ordentlich angezogen sind.

Prüfen Sie, dass die Messereinheit fehlerfrei ist und eine gute Schärfe besitzt.

VERARBEITUNGSART

Mixen, Schlagen, Rühren, Hacken und Zerkleinern von Mischungen mit hohem Flüssigkeitsgehalt wie Kräuteröle, Soßen, Suppen, Mehlschwitzen, Teigmischungen, Salatdressing, Nachspeisen, Fruchtgetränke, Cocktails, Milchshakes usw.

STÖSSEL

Verwenden Sie den Stößel für eine effizientere Verarbeitung. Siehe Bild, wie der Stößel durch die Öffnung des Deckels platziert wird.

ANWENDER

Restaurants, Ladenküchen, Cafés, Bars, Diätküchen, Seniorenwohnheime, Schulen, Fast-Food-Einrichtungen, Catering, Kindertagesstätten, Salatbars, Schiffe usw.

STÖSSEL

Für eine effizientere Zubereitung verwenden Sie den Stößel. Auf dem Bild sehen Sie, wie der Stößel durch die Öffnung im Deckel geführt wird.

SCHNEIDEINHEIT

Überprüfen Sie, ob die Schneideinheit in gutem Zustand ist, die Messer scharf sind, und ob die kuppelförmige Mutter am Boden des Behälters fest auf 8 Nm angezogen ist. Die Messer sind austauschbar.

ZUSAMMENBAU

Deckelhalter bis zur oberen Schnappstellung aufklappen und Deckel in Deckelhalter einführen, so dass er im Deckelhalter zu liegen kommt.

Kanne auf die Maschine aufsetzen, so dass sie stabil auf den vier Stützen ruht.

Deckel/Deckelhalter ganz bis zum Anschlag zuklappen.

DEMONTAGE

Deckel/Deckelhalter bis zur oberen Schnappstellung aufklappen.

Deckel vom Deckelhalter entfernen.

Kanne von der Maschine trennen.

GESCHWINDIGKEITSSCHALTER

In Position 0 ist die Maschine ausgeschaltet.

In Position 1 läuft die Maschine mit der geringsten Geschwindigkeit (700 U/min). In Position 1 bis 6 läuft die Maschine kontinuierlich von der geringsten bis zur höchsten Geschwindigkeit. Sie wird bei einer Erhöhung der Einstellung mit zunehmender Geschwindigkeit laufen und in Position 6 mit der maximalen Geschwindigkeit (18.000 U/min).

Nach Hochklappen des Deckels/Deckelhalters und dem Stoppen der Maschine durch den Sicherheitsschalter muss der Geschwindigkeitsschalter erst auf Position 0 und dann auf 1 oder eine höhere Einstellung gestellt werden, um die Maschine erneut starten zu können.

SPRINTER-PULS-FUNKTION „SPF“

SPF wird für kurze Zubereitungsmomente bei Höchstgeschwindigkeit verwendet.

Wenn der SPF-Knopf gedrückt wird, steigt die Geschwindigkeit unmittelbar von der eingestellten Geschwindigkeit auf die Höchstgeschwindigkeit an.

SPF lässt sich nicht aktivieren, wenn der Geschwindigkeitsschalter auf 0 steht.

ALLGEMEINE TIPS FÜR SCHNELLES ZUBEREITEN UND EIN OPTIMALES ERGEBNIS

Um Tropfen an der Rückseite der Maschine zu vermeiden, empfiehlt es sich, den Deckel/Deckelhalter nur bis zur oberen Schnappstellung zu öffnen und nicht bis zum Anschlag.

Den SB-4 nur zum Mixen, Schlagen, Umrühren, Hacken und Zerkleinern flüssigkeitsreicher Mischungen wie von Kräuterölen, Soßen, Suppen, Mehlschwitzen, Teigmischungen, Dressings, Nachspeisen, Fruchtgetränken, Cocktails, Milchshakes usw. verwenden.

Sorgen Sie dafür, dass stets so viel Flüssigkeit vorhanden ist, dass die Mischung beweglich ist und leicht fließt.

Erst Flüssigkeit zugeben und dann feste Bestandteile (auch Eiswürfel).

Niemals größere Eiswürfel verwenden als die gewöhnlichen, mit der Eismaschine hergestellten Eiswürfel.

Zerteilen Sie die festen Zutaten erst in etwa gleich große Stücke, so dass die Maschine keine Mühe hat, sie zu bearbeiten.

Setzen Sie die festen Zutaten in Portionen zu und nicht alles auf einmal.

Füllen Sie die Kanne nur soweit auf, dass die Zubereitung durch die Maschine leicht vonstatten geht.

Sorgen Sie dafür, dass die Menge in der Kanne nie über den obersten Markierungsstrich hinausgeht. Denken Sie daran, dass das Volumen des Inhalts während der Zubereitung gewöhnlich zunimmt.

Wählen Sie die Geschwindigkeit so, dass in der Mitte der Kanne eine Luftsäule entsteht.

Verwenden Sie die Einfüllöffnung im Deckel, um während des Betriebs Zutaten hinzu zu geben.

Um Spritzer zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Hand über die Einfüllöffnung des Deckels zu halten oder den Öldosierer zu montieren.

REINIGUNG

Lesen Sie die gesamte Anleitung vor Beginn der Reinigung.

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

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

ABNEHMBARE TEILE: Sämtliche abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden. Stets Handgeschirrspülmittel für

die Handwäsche verwenden. Es ist nicht nötig, die Messereinheit vom Boden der Kanne zu entfernen. Seien Sie sehr vorsichtig mit den scharfen Messern am Boden der Kanne.

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

WARNUNG:

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

PFLEGEHINWEISE:

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

FEHLERSUCHE

Zur Eliminierung des Risikos von Motorschäden ist der SB-4 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 startet nicht oder bleibt während des Betriebs stehen, ohne erneut gestartet werden zu können.

MASSNAHMEN: Prüfen sie, ob der Stecker in der Steckdose sitzt. Überprüfen Sie, dass die Kanne korrekt montiert ist. Deckel in den Deckelhalter schieben und Deckelhalter zuklappen, so dass der Deckel die Kanne verschließt. Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten für den betreffenden Raum auf einen möglichen Defekt und die richtige Amperezahl hin. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 0 und warten Sie einige Minuten, bevor Sie erneut versuchen, die Maschine zu starten. Bei Bedarf Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuziehen.

Fehler: Geringe Leistung oder mangelhaftes Ergebnis.

ABHILFE: Prüfen Sie die Messer auf mögliche Beschädigung und Schärfe hin. Siehe weiter unter ALLGEMEINE TIPS FÜR SCHNELLES ZUBEREITEN UND OPTIMALES ERGEBNIS.

TECHNISCHE DATEN HÄLLDE SB-4

Volumen: 4 Liter. Maßangaben: 0,5 - 3,8 Liter, 10-140 Unzen, 2-16 Tassen.

MASCHINE: Motor, Alternative 1: 1,35 kW, 220-240 V, 1-Phasenstrom, 50/60 Hz. Sicherung im Sicherungskasten: 10 A, träge. Motor, Alternative 2: 1,35 kW, 110-120 V, 1-Phasenstrom, 50/60 Hz. Sicherung im Sicherungskasten des betreffenden Raumes: 10 A, träge. Thermischer Motorschutz mit Rücksetzautomatik. Kraftübertragung: Riemengetrieben. Sicherheitssystem: Mechanischer Sicherheitsschalter.

Schutzart: IP34. Geräuschpegel LpA (EN 31201): < 84 dBA.

GESCHWINDIGKEITSREGELUNG: Geschwindigkeitsschalter für stufenlose Einstellung der Drehzahl von 700 auf 18.000 U/min. Elektronische Drehzahlregelung für konstante Drehzahl unabhängig von der Belastung. Separate Sprinter-Puls-Funktion (SPF) mit direkter Beschleunigung bis auf 18.000 U/Min.

NETTOGEWICHTE: MASCHINE: 5,7 kg. Kanne 0,9 kg. 0,9 kg.

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

BRUGSANVISNING

HALLDE SB-4

(DK)

ADVARSEL!



Hold altid dine hænder væk fra koblingen på apparatet. Se forbud mærkatet på maskinen for info.

Vip låget/lågholderen ned under transport, så blenderkanden er helt lukket. Husk at bære maskinen i håndtaget.

Pas på de skarpe knive i bunden af blenderkanden.

Stik aldrig hænder eller genstande ned i blenderkanden, når maskinen kører.

Regn altid med stænk fra maskinen. Husk også at det kan være farligt at håndtere meget varme væsker.

Sluk for maskinen og træk stikket ud af stikkontakten, før maskinhuset rengøres.

Maskinhuset indeholder elektriske komponenter og må ikke vaskes i opvaskemaskiner eller nedsænkes i vand.

Ingen dele af maskinen må rengøres med højtryksrensere.

Kun en autoriseret fagmand må reparere maskinen og åbne maskinhuset. Dette gælder også ved udskiftning af elkablet.

Apparatet må ikke betjenes af børn eller af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller af personer, der mangler erfaring med sådanne anordninger med mindre de får tilstrækkelig instruktion eller tilsyn.

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

Tilslut maskinen til en stikkontakt, som har de for maskinen korrekte data. Se under "TEKNISKE DATA SB-4".

Kontrollér, at knivenheden holder op med at rotere i løbet af 4 sekunder, efter at låget/lågholderen er vippet op.

Montér blenderkanden og låget (se under "MONTERING"). Vip låget/lågholderen ned. Start maskinen. Vip langsomt låget/lågholderen op og kontrollér, at maskinen standser, inden åbningen mellem blenderkandens overkant og lågets underkant er større end 30 mm.

Fjern blenderkanden og låget. Vip lågholderen ned i nederste snapposition. Drej hastighedsvælgeren på position "2" og kontrollér, at maskinen ikke starter.

Ved fejlfunktion af et af ovennævnte tre punkter, skal der tilkaldes en fagmand, som skal rette fejlen, før maskinen tages i brug.

KONTROLLER ALTID FØR BRUG

Kontroller at knivenheden stopper indenfor 4 sekunder efter at låget/lågholderen hæves op (max. hastighed).

Monter kanden og låget (se "MONTERING"). Luk låget/lågholderen. Start maskinen. Hæv langsomt låget/lågholderen og kontroller at maskinen stopper inden båndingen mellem kandens overkant og lågets underkant er over 30 mm.

Fjern kande og låg. Sænk lågholderen til nederste leje. Drej hastighedsregulatoren til position "2" og kontroller at maskinen ikke starter.

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 skruerne på maskinens bag- og underside og at møtrikken i bunden af kanden er spændt fast til.

Kontroller at knivenheden er hel og skarp.

ANVENDELSE

Blender, pisker, rører, hakker og moser væskerige blandinger, såsom urteolier, saucer, supper, jævning, dej, salatdressinger, desserter, frugtdrik, coaktails, milkshakes, m.m.

MORTERE

Brug morteren for mere effektiv bearbejdning, se billedet for hvordan morteren placeres gennem åbningen i låget.

BRUGERE

Restauranter, butikskøkkener, barer, caféer, diætkøkkener, plejehjem, sygehuse, skoler, fast food restauranter, cateringkøkkener, daginstitutioner, salatbarer, skibe etc.

BLENDERSTANG

Brug blenderstangen for mere effektiv forarbejdning, se billede hvordan blenderstangen er placeret gennem lågets åbning.

KNIVENHED

Kontroller, at knivenheden er i god stand, at knivene er skarpe, og at den kopformede møtrik i bunden af dåsen er spændt til 8 Nm. Knivene kan udskiftes.

MONTERING

Hæv lågholderen til øverste position og sæt låget ind i lågholderen, så det ligger fast an.

Placer kanden på maskinen således at den hviler helt ned mod de fire støtter.

Sænk låget/lågholderen helt ned i bund.

DEMONTERING

Hæv låget/lågholderen til øverste position.

Fjern låget fra holderen.

Fjern kanden fra maskinen.

HASTIGHEDSREGULATOR

I stilling "0" er maskinen stoppet.

Fra stilling "1" op til "6" kører maskinen kontinuerligt fra laveste (700 o/min) op til højeste (18.000 o/min) hastighed.

For at genstarte maskinen efter at låget har været svunget helt op og sikkerhedsafbryderen har stoppet maskinen, drej først hastighedsregulatoren om på "0" og derefter om på "1" eller højere, for at genstarte maskinen.

SPRINTER-PULS-FUNKTIONEN "SPF"

SPF bruges til kortvarig kørsel med højeste hastighed.

Så snart der trykkes på SPF-knappen øges hastigheden direkte fra den aktuelle, til højeste hastighed.

SPF kan ikke aktiveres hvis hastighedsregulatoren står på "0".

GENERELLE TIPS FOR HURTIG BEHANDLING OG BEDSTE RESULTAT

For at undgå dryp på maskinens bagside, bør låget/lågholderen kun åbnes til øverste snapposition og ikke helt om til stopposition.

Brug SB-4 til at blende, piske, omrøre, hakke og mose væskerige produkter såsom urteolier, saucer, supper, jævning, dej, dressing, desserter, frugtdrikke, cocktails, milkshakes, m.m.

Brug så meget væske at blandingen hele tiden er letflydende.

Tilsæt væsken først og derefter de faste ingredienser, inklusiv isterninger.

Brug aldrig større isterninger end de som normalt produceres med ismaskiner.

Del først de faste ingredienser op i lige store dele, ikke større end at maskinen let kan behandle disse.

Tilsæt de faste ingredienser portionsvis, i stedet for på en gang.

Fyld aldrig kanden med større mængder end maskinen kan behandle med lethed.

Fyld aldrig kanden op over de øverste stregmærker og husk at produktets volumen øges når det behandles i kanden.

Vælg en hastighed som giver en luftsøjle i midten af kanden.

Brug påfyldningsåbningen i låget til at tilsætte væske, mens maskinen er i gang.

For at undgå stænk, hold hånden over påfyldningsåbningen eller monter oliedoserings-skålen.

RENGØRING

Læs hele instruktionen før du begynder at rengøre maskinen.

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

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 opvasker. Brug altid håndopvask ved manuel vask. Pas på skarpe knive i bunden af kanden.

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

PLEJE:

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

FEJLSØGNING

For at fjerne risikoen for skader på motoren, er SB-4 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 kanden korrekt. Tryk låget ind i holderen og luk lågholderen. 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: Kontroller at knivene er hele og skarpe. Se også "GENERELLE TIPS FOR HURTIG BEHANDLING OG BEDSTE RESULTAT".

TEKNISKE DATA HALLDE SB-4

VOLUMEN: 4 liter. Målangivelser: 0,5-3,8 liter, 10-140 ounces, 2-16 kopper.

MASKINE: Motor alt. 1: 1,35 kW, 220-240 V, 1-faset, 50/60 Hz. Anlægssikring: 10 A træg. Motor alt. 2: 1,35 kW, 110-120 V, 1-faset, 50/60 Hz. Anlægssikring: 10 A træg. Termosikring med auto reset. Transmission: remdrev. Sikkerhedssystem: mekanisk afbryder. Kapslingsklasse: IP34. Støjniveau LpA (EN31201): < 84 dBA.

REGULERING/HASTIGHEDER: Drejeknap for trinløs indstilling af hastighed fra 700 til 18000 o/min. Elektronisk omdrejningsregulering for konstant omdejningstal, uanset belastning. Separat SprinterPulsFunktion (SPF) som øger hastigheden direkte fra den indstillede til 18000 o/min.

NETTOVÆGT: Maskine: 5,7 kg. Kande: 0,9 kg.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring.

INSTRUCCIONES DE USO

HALLDE SB-4

(ES)

¡ATENCIÓN!



Mantenga las manos alejadas del acoplamiento. Ver la señal de prohibición en la máquina.

Al transportar el aparato, baje la tapa/retén para que la jarra esté bien cerrada y sujete el aparato por el asa.

Tenga cuidado de no dañarse las manos con las cuchillas afiladas del fondo de la jarra.

No introduzca nunca las manos ni ningún objeto en la jarra mientras el aparato esté en marcha.

Cuente siempre con que el contenido de la jarra puede producir salpicaduras, y que puede ser peligroso procesar líquidos excesivamente calientes, etc.

Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar la carcasa del mismo.

El alojamiento del motor contiene componentes eléctricos y no está permitido lavarlo en lavavajillas ni sumergirlo en agua.

No utilice pistolas de rociado a presión para limpiar ninguna pieza del aparato.

Solo el personal técnico cualificado puede reparar el aparato y abrir la carcasa. Esto también se aplica a la sustitución del cable eléctrico.

Este aparato no debe ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que no tengan experiencia con dichos aparatos, a menos que cuenten con las instrucciones o la supervisión adecuadas.

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

Conecte el aparato a una toma eléctrica adecuada. Consulte el apartado "ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA SB-4".

Tras levantar la tapa/retén, compruebe que la unidad de cuchillas se detiene antes de 4 segundos.

Encaje la jarra y la tapa (consulte el apartado "MONTAJE"). Baje la tapa/retén para que se cierre la jarra. Ponga en marcha el aparato. Levante lentamente la tapa/retén y compruebe que el flujo eléctrico al motor se corta antes de que la abertura entre el borde superior de la jarra y el borde inferior de la tapa sea mayor de 30 mm.

Retire la jarra y la tapa. Baje el retén de la tapa hasta su posición inferior de bloqueo. Gire el mando de selección de velocidad hasta la posición "2" y compruebe que el aparato no se ha puesto en marcha.

En caso de funcionamiento defectuoso de alguno de los puntos antes mencionados, deberá contactar con un técnico profesional cualificado antes de utilizar el aparato.

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

Tras levantar la tapa/retén, compruebe que la unidad de cuchillas se detiene antes de 4 segundos (velocidad máxima).

Encaje la jarra y la tapa (consulte el apartado "MONTAJE"). Cierre la tapa/retén de la tapa. Ponga en marcha el aparato. Levante lentamente la tapa/retén y compruebe que el aparato se detiene antes de que la abertura entre el borde superior de la jarra y el borde inferior de la tapa sea mayor de 30 mm.

Retire la jarra y la tapa. Baje el retén de la tapa hasta su posición inferior de bloqueo. Gire el mando de selección de velocidad hasta la posición "2" y compruebe que el aparato no se pone en marcha.

Desenchufe el aparato y compruebe que el cable eléctrico esté en perfecto estado, sin grietas.

Si el cable eléctrico estuviera deteriorado o tuviera grietas, o si alguna de las funciones de seguridad antedichas no funcionara, solicite la ayuda de un técnico profesional cualificado para solucionar el fallo antes de utilizar el aparato.

Verifique que los tornillos situados detrás y debajo del aparato estén bien apretados, así como la tuerca de sombrerete situada en el fondo de la jarra.

Compruebe que la unidad de cuchillas se halla en perfecto estado y que las cuchillas están afiladas.

TIPOS DE PROCESADO

Mezcla, bate, remueve, pica y prepara purés con alto contenido en líquidos, como aceites con hierbas aromáticas, salsas, sopas, espesantes, masas de repostería, aliños, postres, bebidas con zumos, cócteles, batidos de leche, etc.

TUBO EMPUJADOR

Use el tubo empujador para ayudar a un proceso más eficiente del producto, vea en la foto como es colocado el empujador a través de la abertura de la tapa.

USUARIOS

Restaurantes, tiendas de cocina, cafeterías, bares, cocinas dietéticas, residencias geriátricas, escuelas, centros de comida rápida, empresas de catering, centros de día, restaurantes buffet, barcos, etc.

MAZA

Utilice la maza para un procesamiento más eficiente; vea la imagen para aprender cómo insertarla a través de la abertura de la tapa.

UNIDAD DE CUCHILLAS

Compruebe que la unidad de cuchillas esté en buen estado, que las cuchillas estén afiladas y que la tuerca de seguridad en la base del vaso esté apretada a 8 Nm. Las cuchillas son reemplazables.

MONTAJE

Levante el retén de la tapa hasta su posición de bloqueo elevada y encaje la tapa en el retén de modo que se apoye sobre el mismo.

Coloque la jarra en el aparato, comprobando que se apoya completamente sobre los cuatro soportes.

Baje completamente la tapa/retén de la tapa hasta su tope.

DESMONTAJE

Levante la tapa/retén de la tapa hasta su posición de bloqueo elevada.

Quite la tapa separándola del retén.

Saque la jarra del aparato.

MANDO DE SELECCIÓN DE VELOCIDAD

En la posición "0", el aparato está apagado.

En la posición "1", el aparato girará a la velocidad más baja (700 rpm). Irá aumentando la velocidad a medida que se gire el mando hasta alcanzar la velocidad máxima en la posición "6" (18.000 rpm).

Para reiniciar el aparato cuando se levante la tapa y el interruptor de seguridad la haya detenido, gire la manecilla de selección de velocidad primero a la posición "0" y luego a la "1", o a una posición más alta.

LA FUNCIÓN DE PULSO SPRINTER "SPF"

La función SPF se utiliza para procesar con rapidez a la velocidad máxima.

Tan pronto como se pulsa el botón SPF, la velocidad se acelera, pasando de la antes seleccionada a la velocidad más alta.

La función SPF no puede activarse cuando la manecilla de selección de la velocidad está en la posición "0".

SUGERENCIAS GENERALES PARA CONSEGUIR UNA RÁPIDA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LOS MEJORES RESULTADOS

Para evitar el goteo por la parte trasera del aparato, levante sólo la tapa/retén de la tapa hasta su posición de bloqueo superior, y no hasta el tope máximo.

Utilice la SB-4 para mezclar, batir, remover, picar y preparar purés con alto contenido en líquidos, como aceites con hierbas aromáticas, salsas, sopas, espesantes, masas de repostaría, aliños, postres, bebidas con zumos, cócteles, batidos de leche, etc.

Utilice una cantidad de líquido suficiente como para que la mezcla siempre sea fluida.

Introduzca primero el líquido en la jarra y luego los ingredientes sólidos (incluso si se trata de cubitos de hielo).

No use nunca trozos de hielo de un tamaño superior a los que producen las máquinas de hacer cubitos.

Divida primero los ingredientes sólidos en trozos iguales. No deberán ser tan grandes que el aparato tenga dificultades en procesarlos.

Agregue los ingredientes sólidos en porciones, en lugar de introducirlos todos a la vez.

No llene la jarra hasta un nivel tal que dificulte el funcionamiento del aparato.

Compruebe que la cantidad llenada en la jarra no excede nunca de la marca de graduación superior y tenga en cuenta que lo más habitual es el volumen del producto aumente durante el procesado.

Seleccione una velocidad que genere una columna de aire en el centro de la jarra.

Emplee la abertura de llenado de la tapa para añadir líquido a la jarra mientras el aparato esté en marcha.

Para evitar salpicaduras, mantenga la mano sobre la abertura de llenado de la tapa o monte el dosificador de aceite.

LIMPIEZA

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

Tenga mucho cuidado de no hacerse daño en las manos al manipular las cuchillas y partes móviles.

ANTES DE LA LIMPIEZA: Desconecte siempre el aparato y retire el cable de alimentación de la toma o, si no hubiera 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. No es necesario retirar la cuchilla colocada al fondo de la jarra. Tenga cuidado con los bordes afilados de la cuchilla al fondo de la jarra.

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

ATENCIÓN:

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

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, el SB-4 está equipado con protección térmica del motor que automáticamente apagará el aparato si la temperatura del mismo 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 corriente. Asegúrese de que la jarra está correctamente instalada. Introduzca la tapa en su retén y bájela de modo que la tapa cierre la jarra. Controle que los fusibles del armario eléctrico del local estén intactos y sean del amperaje correcto. Gire el mando de selección de velocidad a "0" y espere algunos minutos. Haga luego un nuevo intento de puesta en marcha. Contacte con un mecánico profesional cualificado si el aparato sigue sin funcionar.

FALLO: Baja capacidad o resultado de trituración deficiente.

SOLUCIÓN: Compruebe que las cuchillas están en buen estado y afiladas. Ver "SUGERENCIAS GENERALES PARA PREPARAR RÁPIDAMENTE LOS ALIMENTOS Y CONSEGUIR LOS MEJORES RESULTADOS".

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE SB-4

CAPACIDAD: 4 litros. Graduaciones: 0,5-3,8 litros, 10-140 onzas, 2-16 tazas.

APARATO: Motor, alternativa 1: 1,35 kW, 220-240 V, monofásico, 50/60 Hz. Fusible en el cuadro eléctrico del local: 10 A, retardado. Motor, alternativa 2: 1,35 kW, 110-120 V, monofásico, 50/60 Hz. Fusible de la caja de fusibles de la instalación eléctrica: 10 A, retardado. Guardamotor térmico con reposición automática. Transmisión: transmisión por correa Sistema de seguridad: Interruptor de seguridad mecánico.

Grado de protección: IP34. Nivel de ruido LpA (EN31201): <84 dBA.

MANDOS Y VELOCIDADES: Mando de selección de velocidad para el ajuste sin escalonamiento del número de revoluciones de 700 a 18.000 rpm. Regulación electrónica del número de revoluciones, para mantenerlo constante, independientemente de la carga. Función de pulso Sprinter independiente (SPF) que acelera directamente desde la velocidad seleccionada hasta 18.000 rpm.

PESOS NETOS: Aparato: 5,7 kg. Jarra: 0,9 kg.

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

KÄYTTÖOHJE

HALLDE

SB-4

(FI)

HUOMIO!



Pidä kädet pois kytkimeltä. Katso laitteen kieltomerkki.

Laske laitteen kuljetusta varten kansi / kannen pidike siten, että kannu pysyy varmasti kiinni, ja kannu laitetta kahvasta.

Varo vahingoittamasta käsiäsi kannun pohjassa olevilla terillä.

Älä koskaan työnnä käsiäsi tai mitään muita esineitä kannuun laitteen ollessa käynnissä.

Varaudu aina siihen, että kannun sisältö voi roiskua ulos, ja muista, että voi olla vaarallista käsitellä erittäin kuumia nesteitä yms.

Sammuta laite ja irrota virtapistoke pistorasiasista ennen laitteen rungon puhdistamista.

Laitteen runko sisältää sähköisiä komponentteja, minkä vuoksi sitä ei saa pestä astianpesukoneessa eikä upottaa veteen.

Älä käytä painetyökaluja laitteen minkään osan puhdistamiseen.

Vain valtuutettu huoltomekaanikko saa korjata laitteen ja avata laitteen rungon. Tämä koskee myös sähkökaapelin vaihtoa.

Lapset tai fyysisiltä, sensorisilta tai psyykkisiltä ominaisuuksiltaan heikentyneet henkilöt tai henkilöt, joilla ei ole riittävä kokemusta tällaisten laitteiden käytöstä, eivät saa käyttää laitetta ilman asianmukaista ohjeistusta ja valvontaa.

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

Kytke laite virtalähteeseen, joka soveltuu laitteelle. Katso kohta "SB-4:N TEKNISET TIEDOT".

Tarkista, että teräyksikkö lakkaa pyörimästä 4 sekunnin kuluessa kannen / kannen pidikkeen nostamisesta.

Aseta kannu ja kansi paikalleen (katso kohta "KOKOAMINEN"). Laske kansi / kannen pidike siten, että kansi sulkee kannun. Käynnistä laite. Nosta kansi / kannen pidike hitaasti

ja tarkista, että virransyöttö moottoriin on katkennut, ennen kuin kannun yläreunan ja kannen alareunan välinen rako on kasvanut yli 30 mm:iin.

Poista kannu ja kansi. Laske kannen pidike alimpaan asentoonsa. Käännä nopeudensäätönuppi asentoon "2" ja tarkista, että laite ei ole käynnistynyt.

Jos edellä mainitut tarkastukset paljastavat, että laite ei toimi oikein, kutsu valtuutettu huoltomekaanikko korjaamaan vika ennen laitteen käyttöönottoa.

TARKISTA AINA ENNEN KÄYTTÖÄ

Tarkista, että teräyksikkö lakkaa pyörimästä 4 sekunnin kuluessa kannen / kannen pidikkeen nostamisesta (maksiminopeus).

Aseta kannu ja kansi paikalleen (katso "KOKOAMINEN"). Sulje kansi / kannen pidike. Käynnistä laite. Nosta kansi / kannen pidike hitaasti ja tarkista, että laite pysähtyy, ennen kuin kannun yläreunan ja kannen alareunan välinen rako on kasvanut yli 30 mm:iin.

Poista kannu ja kansi. Laske kannen pidike alimpaan asentoonsa. Käännä nopeudensäätönuppi asentoon "2" ja tarkista, että laite ei käynnisty.

Irrota virtapistoke pistorasiasista ja tarkista, että sähköjohto on hyvässä kunnossa eikä eristyksessä ole murtumia.

Jos sähköjohto on vaurioitunut tai eristys on halkeillut ja jos jokin edellä mainituista turvatoiminnoista ei toimi, kutsu valtuutettu huoltomekaanikko korjaamaan vika ennen laitteen käyttöönottoa.

Tarkista, että laitteen takana ja pohjassa olevat ruuvit sekä mutteri kannun pohjassa on kiristetty kunnolla.

Tarkista, että teräosa on hyvässä kunnossa ja leikkuuterät ovat teräviä.

KÄYTTÖTAPA

Sekoittaa, vatkaa, pilkkoo ja soseuttaa seoksia, joissa on runsaasti nestettä, kuten yrtilöjyjä, kastikkeita, keittoja, suurusteita, taikinoita, salaattinkastikkeita, jälkiruokia, hedelmäjuomia, cocktaileja, pirtelöitä jne.

SURVIN

Käytä survinta tehokkaampaan käsittelyyn, katso kuvasta kuinka survin asetetaan kannen aukosta..

KÄYTTÄJÄT

Ravintolat, kauppojen keittiöt, kahvilat, baarit, dieettikeittiöt, vanhainkodit, koulut, pikaruokapaikat, pitopalvelut, päiväkodit, salaattibaarit, laivat jne.

SURVIN

Käytä survinta tehokkaampaan käsittelyyn. Katso kuvasta, miten survin työnnetään kannen aukon läpi.

LEIKKUUYKSIKKÖ

Tarkista, että nojakan ydin on hyvässä kunnossa, että veitset ovat terävät ja että kupolimuotoinen ruuvi potin pohjassa on tiukasti kiristetty 8 Nm:iin. Vasarat ovat vaihdettavissa.

KOKOAMINEN

Nosta kannen pidike yläasentoon ja aseta kansi kannen pidikkeeseen siten, että kansi nojaa pidikkeeseen.

Aseta kannu laitteeseen siten, että se on tukevasti neljällä kannattimella.

Laske kansi / kannen pidike niin alas kuin mahdollista.

PURKAMINEN

Nosta kansi / kannen pidike yläasentoon.

Poista kansi kannen pidikkeestä.

Poista kannu laitteesta.

NOPEUDENSÄÄTÖNUPPI

Asennossa "0" laite on kytketty pois päältä.

Asennossa "1" laite toimii pienimmällä nopeudella (700 rpm). Se toimii yhä suuremmilla nopeuksilla, kun asetusta lisätään, ja käy maksiminopeudella (18 000 rpm) asetuksella "6".

Käynnistäaksesi laitteen uudelleen, kun kansi / kannen pidike on käännetty ylös ja turvakytin aktivoitu, käännä nopeuden asetus ensin asentoon "0" ja sitten asetukselle "1" tai enemmän.

KIIHDYTYSPULSSITOIMINTO "SPF"

SPF-toimintoa käytetään lyhyinä kiihdytyksinä suurimmalla nopeudella.

Heti kun SPF-painiketta on painettu, nopeus kasvaa välittömästi nopeudensäätimellä asetusta nopeudesta suurimpaan mahdolliseen nopeuteen.

SPF-toimintoa ei voi aktivoida nopeudensäätönupin ollessa "0"-asennossa.

YLEISIÄ VINKKEJÄ NOPEAAN KÄSITTELYYN JA PARHAASEEN TULOKSEEN

Vältäaksesi ruoan tippumista laitteen taakse avaa kansi / kannen pidike vain yläasentoon, älä koko matkaa stop-asentoon asti.

Käytä SB-4:ää sekoittaaksesi, vatkataksesi, pilkkoaksesi ja soseuttaaksesi seoksia, joissa on runsaasti nestettä: yrtilöjyjä, kastikkeita, keittoja, suurusteita, taikinoita, salaattinkastikkeita, jälkiruokia, hedelmäjuomia, cocktaileja,

pirtelöitä jne.

Käytä riittävästi nestettä varmistaaksesi, että seos on nestemäistä ja vapaasti juoksevaa koko ajan.

Aloita kaatamalla nestettä kannuun ja lisää sitten kiinteät aineet (mukaan lukien jääpalat).

Älä koskaan käytä suurempia jääpaloja kuin normaalisti jääpalakoneilla valmistettuja.

Aloita leikkaamalla kiinteät aineet suunnilleen samansuuruisiksi paloiksi, joita laitteen on helppo käsitellä.

Lisää kiinteät aineet erissä, sen sijaan että lisäisit ne kaikki kerralla.

Älä koskaan laita kannuun niin paljon tuotteita, ettei laitteen ole helppo käsitellä niitä.

Älä koskaan täytä kannua yli enimmäismäärän merkinnän. Muista, että tuotteen tilavuus yleensä kasvaa käsittelyn aikana.

Valitse nopeus, joka muodostaa ilmapatsaan keskelle kannua.

Käytä kannessa olevaa täyttöaukkoa lisätäksesi kannuun nestettä laitteen ollessa käynnissä.

Välttääksesi roiskumista pidä kätesi kannen täyttöaukon päällä tai kiinnitä öljymitta paikalleen.

PUHDISTUS

Lue kaikki ohjeet, ennen kuin alat puhdistaa laitetta.

Ole hyvin varovainen, ettet vahingoita käsiäsi käsitellessäsi teräviä ja liikkuvia osia.

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 käsitiiskainetta, kun peset osia käsin. Teräosaa ei tarvitse välttämättä irrottaa kannun pohjasta. Varo teräviä teriä kannun pohjassa!

LAITE: Pyyhi laite kostealla liinalla ja kuivaa.

VAROITUS:

- Älä kaada tai suihkuta vettä laitteeseen.
- Älä käytä natriumhypokloriittia (kloori) tai mitään sitä sisältävää valmistetta.
- Älä käytä puhdistukseen teräviä esineitä äläkä esineitä, joita ei ole tarkoitettu puhdistamiseen.
- Älä käytä hankaavia pesu- tai puhdistusaineita.
- Älä käytä puhdistukseen hankaussieniä (esim. Scotch-Brite™). Ne aiheuttavat laitteen viimeistelyn kulumista.

HUOLTO-OHJEET:

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

VIANMÄÄRITYS

Moottorin vahingoittumisriskin eliminoimiseksi SB-4 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 kuluu yleensä 10–30 minuuttia.

VIKA: Laite ei käynnisty tai pysähtyy kesken käytön, eikä sitä voida käynnistää uudelleen.

KORJAUS: Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa. Varmista, että kannu on asetettu oikein paikalleen. Työnnä kansi kannen pidikkeeseen ja laske kannen pidike siten, että kansi sulkee kannun. Tarkista, että laitteeseen liittyvät sulaketaulun sulakkeet ovat ehjiä ja virta-arvoiltaan oikeita. Käännä nopeudensäätönuppi asentoon "0" ja odota muutama minuutti. Yritä sitten käynnistää laite. Mikäli laite ei vielä käynnisty, ota yhteyttä valtuutettuun huoltomekaanikkoon.

VIKA: Alhainen kapasiteetti tai huonot tulokset.

KORJAUS: Varmista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä. Katso kohdasta "YLEISIÄ VINKKEJÄ NOPEAAN KÄSITTELYYN JA PARHAASEEN TULOKSEEN".

HALLDE SB-4:N TEKNISET TIEDOT

TILAVUUS: 4 litraa. Asteikot: 0,5–3,8 litraa, 10–140 unssia, 2–16 kuppia.

LAITE: Moottorivaihtoehto 1: 1,35 kW, 220–240 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Moottorivaihtoehto 2: 1,35 kW, 110–120 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Moottorin lämpösuoja, jossa automaattinen nollaus. Voimansiirto: hihnakäyttöinen. Turvajärjestelmä: Mekaaninen turvakytin.

Suojausluokka: IP34. Äänitaso LpA (EN31201): < 84 dB(A).

SÄÄTIMET JA NOPEUDET: Nopeudensäätönuppi nopeuden portaattomaan säätöön 700–18 000 rpm. Elektroninen vakionopeudensäätö, kuormituksesta riippumatta. Erillinen kiihdytyspulssitoiminto (SPF), joka kiihdyttää laitteen välittömästi asetetusta nopeudesta maksiminopeuteen 18 000 rpm.

NETTOPAINOT: Laite: 5,7 kg. Kannu: 0,9 kg.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

MODE D'EMPLOI

HALLDE SB-4

(FR)

ATTENTION !



N'approchez pas vos mains du couplage. Consultez l'interdiction collée sur la machine.

Pour déplacer l'appareil, rabattre le couvercle et son support, de sorte que le bol soit complètement fermé et transporter l'appareil par la poignée.

Faire attention aux couteaux coupants dans le fond du bol.

Ne jamais introduire les mains ou un objet dans le bol lorsque l'appareil est en marche.

Toujours s'attendre ce qu'il y ait des projections à partir de l'appareil. Il peut être dangereux de préparer des liquides trop chauds, etc.

Couper l'appareil et débrancher la prise avant de nettoyer le corps de l'appareil.

Le corps de l'appareil comprend des composants électriques et ne doit pas être lavé à la machine ni plongé dans l'eau.

Aucune partie de l'appareil ne devra être nettoyée au nettoyeur haute pression.

Seul un technicien qualifié peut réparer l'appareil et ouvrir le corps de celui-ci. Ceci s'applique également au remplacement du câble électrique.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou des personnes sans expérience de ces appareils, à moins qu'elles ne reçoivent une formation adéquate ou ne soient supervisées.

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

Brancher l'appareil sur une prise électrique ayant les caractéristiques correctes pour celui-ci. Voir rubrique « CARACTERISTIQUES TECHNIQUES SB-4 ».

S'assurer que les couteaux cessent de tourner au bout de 4 secondes après le relevage du couvercle et de son support.

Mettre le bol en place et monter le couvercle (voir rubrique « MONTAGE »). Rabattre le couvercle et son support pour que le couvercle ferme le bol. Mettre en route l'appareil. Relever lentement le couvercle et son support et vérifier que l'appareil s'arrête avant que la distance entre le bord supérieur du bol et le bord inférieur du couvercle ne soit supérieure à 30 mm.

Retirer le bol et le couvercle. Rabattre le support du couvercle dans sa position d'encliquetage inférieure. Amener le sélecteur de vitesse dans la position « 2 » et vérifier que l'appareil ne démarre pas.

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

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

S'assurer que les couteaux cessent de tourner au bout de 4 secondes après le relevage du couvercle et de son support (vitesse maximum).

Mettre le bol en place et monter le couvercle (voir rubrique « MONTAGE »). Fermer le couvercle et son support. Mettre en route l'appareil. Relever lentement le couvercle et son support et vérifier que l'appareil s'arrête avant que la distance entre le bord supérieur du bol et le bord inférieur du couvercle ne soit supérieure à 30 mm.

Retirer le bol et le couvercle. Rabattre le support du couvercle dans sa position d'encliquetage inférieure. Amener le sélecteur de vitesse dans la position « 2 » et vérifier que l'appareil ne démarre pas.

Débrancher le câble d'alimentation et s'assurer ensuite que celui-ci est intact et que son isolation n'est pas fendillée.

Si le câble n'est pas intact ou si son isolation est fendillée et l'une des fonctions de sécurité ci-dessus ne marche pas, il faudra appeler un technicien pour y remédier avant de remettre en service l'appareil.

Vérifier que les vis au dos et au-dessous de l'appareil ainsi que l'écrou à chapeau situé dans le fond du bol sont bien serrés.

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

TYPES DE PRÉPARATION

L'appareil sert à mélanger, à fouetter, à hacher et à écraser des mélanges riches en liquide tels que huiles végétales, sauces, soupes, liaisons, pâtes, assaisonnements, desserts, boissons à base de fruits, cocktails, milk-shakes, etc.

PILON

Utilisez le pilon pour un traitement plus efficace, voir l'image comment le pilon est placé à travers l'ouverture du couvercle.

UTILISATEURS

Restaurants, traiteurs, cafés, bars, cuisines diététiques, maisons de retraite, écoles, restauration rapide, restauration pour collectivités, centres d'accueil, saladeries, navires, etc.

PILON

Utilisez le pilon pour un traitement plus efficace; voir l'image pour savoir comment le placer dans l'ouverture du couvercle.

UNITE DE LAMES

Vérifiez que le bloc-lames est en bon état, que les lames sont bien aiguisées et que l'écrou borgne situé au fond du pichet est bien serré à 8 Nm.

Les lames peuvent être remplacées.

MONTAGE

Relever le support du couvercle dans sa position d'encliquetage supérieure et introduire le couvercle dans le support pour le positionner dans ce dernier.

Mettre en place le bol dans l'appareil de sorte que le bol repose entièrement dans le bas sur les quatre supports.

Rabattre complètement le couvercle et son support de sorte que le couvercle vienne en butée.

DÉMONTAGE

Relever le couvercle et son support dans leur position d'encliquetage supérieure.

Retirer le couvercle de son support.

Retirer le bol de l'appareil.

SÉLECTEUR DE VITESSE

En position « 0 », l'appareil est arrêté.

En position « 1 », l'appareil fonctionne à la vitesse minimum (700 tr/min). De la position « 1 » à la position « 6 », l'appareil passe en continu de la vitesse la plus basse à la vitesse la plus élevée et en position « 6 », il fonctionne à la vitesse maximum (18 000 tr/min).

Après que le couvercle a été relevé et que le contact de sécurité a arrêté l'appareil, il faut en premier lieu ramener le sélecteur de vitesse dans la position « 0 », puis dans la position « 1 » ou au dessus pour que l'appareil redémarre.

FONCTION IMPULSION SPRINTER « SPF »

La SPF est utilisée pour travailler de brefs instants à la vitesse la plus élevée possible.

ès que le bouton SPF est enfoncé, la vitesse passe directement de la vitesse dans laquelle se trouve l'appareil à la vitesse maximale.

La SPF ne peut pas être activée, lorsque le sélecteur de vitesse se trouve dans la posi-

tion « O ».

CONSEILS GENERAUX POUR TRAVAILLER RAPIDEMENT ET POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Pour éviter d'avoir des gouttes au dos de l'appareil, relever le couvercle et son support seulement dans leur position d'encliquetage supérieure et non complètement à fond.

Utiliser le SB-4 pour mélanger, fouetter, hacher et écraser des mélanges riches en liquide tels que huiles végétales, sauces, soupes, liaisons, pâtes, assaisonnements, desserts, boissons à base de fruits, cocktails, milk-shakes, etc.

Utiliser suffisamment de liquide pour que le mélange demeure en permanence mobile et fluide.

Verser le liquide en premier lieu et ajouter ensuite les ingrédients solides (même les glaçons).

Ne jamais utiliser des glaçons de dimensions supérieures à celles de ceux qui sont normalement produits par les machines à glace.

Découper d'abord les ingrédients solides en morceaux de même taille, non supérieure à celle que l'appareil est en état de traiter facilement.

Ajouter les ingrédients solides par portions et non d'un seul coup.

Ne jamais verser dans le bol un volume supérieur à celui que l'appareil est en état de traiter facilement.

Veiller que la quantité versée dans le bol ne dépasse jamais les repères supérieurs et ne pas oublier que le volume du produit augmente habituellement au cours de la préparation.

Choisir une vitesse qui produit une colonne d'air au centre du bol.

Utiliser l'orifice de remplissage du couvercle pour ajouter des ingrédients pendant que l'appareil tourne.

Pour éviter les projections, garder la main sur l'orifice de remplissage du couvercle ou monter le doseur d'huile.

NETTOYAGE

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

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

AVANT DE NETTOYER : Toujours arrêter d'abord la machine et débrancher la prise murale, ou à défaut, 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. Il n'est pas nécessaire de retirer les couteaux situés dans le fond du bol. Faire très attention aux couteaux coupants dans le fond du bol !

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

ATTENTION !

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

CONSEIL D'ENTRETIEN :

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

DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle SB 4 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. S'assurer que le bol est correctement monté. Introduire le couvercle dans son support et rabattre le support de sorte que le couvercle ferme le bol. Vérifier que les fusibles dans l'armoire à fusibles du local sont intacts et ont l'ampérage qui convient. Amener le sélecteur de vitesse dans la position « O » et attendre quelques minutes, puis essayer de démarrer à nouveau 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. Voir en outre la rubrique « CONSEILS GENERAUX POUR TRAVAILLER RAPIDEMENT ET POUR OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS ».

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE SB-4

VOLUME : 4 litres. Graduations : 0,5 à 3,8 litres ; 10 à 40 onces, 2 à 16 tasses.

APPAREIL : Moteur, alternative 1 : 1,35 kW,

220 à 240 V, monophasé, 50/60 Hz. Fusible dans l'armoire à fusibles du local : 10 A, à action différée. Moteur, alternative 2 : 1,35 kW, 110 à 120 V, monophasé, 50/60 Hz. Fusible dans l'armoire à fusibles du local : 10 A, à action différée. Protection thermique du moteur à réenclenchement automatique. Transmission : courroie dentée. Système de sécurité : interrupteur de sécurité mécanique.

Classe d'isolation : IP34. Niveau sonore LpA (EN31201) : < 84 dB(A).

RÉGLAGE DE LA VITESSE : Sélecteur de vitesse pour le réglage en continu de la vitesse de rotation de 700 à 18 000 tr/min. Réglage électronique de la vitesse de rotation pour obtenir une vitesse constante indépendamment de la charge. Fonction impulsion Sprinter (SPF) séparée qui accélère la vitesse à 18 000 tr/min directement à partir de la vitesse de rotation réglée.

POIDS NETS : Appareil : 5,7 kg Bol : 0,9 kg.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

HALLDE SB-4

(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!



Μην αγγίζετε τη διαταξη ζευξης. βλεπε απαγορευτικη πινακιδα πανω στη μηχανη.

Όταν μετακινείτε τη συσκευή, κατεβάστε το καπάκι/στήριγμα του καπακιού, ώστε το δοχείο να είναι ερμητικά κλειστό και μεταφέρετε τη συσκευή κρατώντας την από τη λαβή.

Προσέχετε μην τραυματίσετε τα χέρια σας στα αιχμηρά μαχαίρια που βρίσκονται στον πάτο του δοχείου.

Μην βάζετε ποτέ τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα μέσα στο δοχείο, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Να θυμάστε ότι υπάρχει πάντα το ενδεχόμενο να χυθεί το περιεχόμενο του δοχείου και ότι είναι επικίνδυνο να επεξεργάζεστε υγρά τα οποία, για παράδειγμα, είναι πολύ καυτά.

Απενεργοποιείτε τη συσκευή και βγάzte το φινι τροφοδοσίας από τη πρίζα προτού καθαρίσετε το περιβλήμα της συσκευής.

Το περίβλημα της συσκευής περικλείει ηλεκτρικά εξαρτήματα και δεν πρέπει να πλένεται σε πλυντήριο πιάτων ή να βυθίζεται στο νερό.

Μην χρησιμοποιείτε πιστόλια ψεκασμού υψηλής πίεσης για να καθαρίζετε τα μέρη της συσκευής.

Μόνος ένας εξειδικευμένος τεχνικός επιτρέπεται να επισκευάζει την συσκευή και να ανοίγει το περίβλημά της. Αυτό ισχύει και για την αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου.

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή πρόσωπα που στερούνται εμπειρίας στις συσκευές αυτές, εκτός εάν έχει γίνει επαρκής εκπαίδευση ή υπάρχει εποπτεία.

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

Συνδέστε τη συσκευή σε μια παροχή ηλεκτρικού

ρεύματος, κατάλληλη για τη συγκεκριμένη συσκευή. Ανατρέξτε στην ενότητα «ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ SB-4».

Ελέγξτε ότι η μονάδα μαχαιριών σταματά να περιστρέφεται εντός 4 δευτερολέπτων από τη στιγμή που σηκώνετε το καπάκι/στήριγμα καπακιού.

Προσαρμόστε το δοχείο και το καπάκι (ανατρέξτε στην ενότητα «ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ»). Κατεβάστε το καπάκι/στήριγμα καπακιού για να κλείσει το δοχείο. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Σηκώστε αργά το καπάκι/στήριγμα καπακιού και ελέγξτε ότι η παροχή ρεύματος προς τον κινητήρα διακόπτεται προτού το άνοιγμα ανάμεσα στο επάνω μέρος του δοχείου και το κάτω μέρος του καπακιού ξεπεράσει τα 30 mm.

Αφαιρέστε το δοχείο και το καπάκι. Κατεβάστε το στήριγμα του καπακιού στην κατώτερη θέση ασφάλισης. Γυρίστε το κομβίο ρύθμισης ταχυτήτων στη θέση «2» και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία.

Εάν κατά την εκτέλεση των παραπάνω ελέγχων διαπιστώσετε ότι η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να διορθώσει τη βλάβη προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Ελέγξτε ότι η μονάδα των μαχαιριών σταματά να περιστρέφεται εντός 4 δευτερολέπτων από τη στιγμή που σηκώνετε το καπάκι/στήριγμα καπακιού (μέγιστη ταχύτητα).

Προσαρμόστε το δοχείο και το καπάκι (ανατρέξτε στην ενότητα «ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ»). Κλείστε το καπάκι/στήριγμα καπακιού. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Σηκώστε αργά το καπάκι/στήριγμα καπακιού και ελέγξτε ότι η παροχή ρεύματος προς τον κινητήρα διακόπτεται προτού το κενό ανάμεσα στην επάνω άκρη του δοχείου και την κάτω άκρη του καπακιού ξεπεράσει τα 30 mm.

Αφαιρέστε το δοχείο και το καπάκι. Κατεβάστε το στήριγμα του καπακιού στην κατώτερη θέση ασφάλισης. Γυρίστε το κομβίο ρύθμισης ταχυτήτων στη θέση «2» και βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία.

Βγάλτε το φινι παροχής ρεύματος από την πρίζα και βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι σε καλή κατάσταση και η μόνωση δεν έχει ρωγμές.

Εάν το καλώδιο ρεύματος είναι φθαρμένο ή η μόνωση έχει ρωγμές και εάν κάποια από τις παραπάνω λειτουργίες ασφαλείας είναι ανενεργή, επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να επιδιορθώσει τη βλάβη προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Βεβαιωθείτε ότι οι βίδες στο πλαϊνό και στο κάτω μέρος της συσκευής καθώς και το τυφλό παξιμάδι στον πάτο του δοχείου είναι σφιγμένα καλά.

Ελέγξτε ότι η μονάδα των μαχαιριών βρίσκεται σε καλή κατάσταση και ότι τα μαχαίρια είναι αιχμηρά.

ΕΙΔΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Αναμειγνύει, χτυπάει, ψιλοκόβει και πολτοποιεί μείγματα που περιέχουν μεγάλες ποσότητες υγρών, όπως έλαια βοτάνων, σάλτσες, σούπες, μείγματα πήξης, ζύμες, μαρινάδες για σαλάτες, επιδόρπια, ροφήματα από φρούτα, κοκτέιλ, μιλκσέικ, κτλ.

ΠΡΩΘΗΤΗΡΑΣ ΥΛΙΚΩΝ

Χρησιμοποιήστε τον προωθητήρα υλικών για πιο αποτελεσματική επεξεργασία. Δείτε την εικόνα για το πώς τοποθετείται ο προωθητήρας μέσω του ανοίγματος του καπακιού.

ΧΡΗΣΤΕΣ

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

ΠΛΗΓΜΑΤΟΣ

Χρησιμοποιήστε το γουδοχέρι για πιο αποτελεσματική επεξεργασία· δείτε τη φωτογραφία να δείτε πώς τοποθετείται μέσω του ανοίγματος του καπακιού.

ΜΟΝΑΔΑ ΜΑΧΑΙΡΙΟΥ

Ελέγξτε ότι η μονάδα μαχαιριού είναι σε καλή κατάσταση, ότι οι λεπίδες είναι αιχμηρές και ότι το παξιμάδι με θόλο στο κάτω μέρος της κανάτας είναι καλά σφιγμένο στα 8 Nm. Τα μαχαίρια είναι εναλλάξιμα.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Σηκώστε το στήριγμα καπακιού έως ότου κουμπώσει στην ανώτερη θέση και προσαρμόστε το καπάκι στο στήριγμα καπακιού, με τέτοιο τρόπο ώστε το καπάκι να ακουμπά στο στήριγμα καπακιού.

Τοποθετήστε το δοχείο-στη συσκευή ώστε να ακουμπήσει σταθερά στα τέσσερα στηρίγματα.

Κατεβάστε το καπάκι/στήριγμα καπακιού όσο πιο κάτω γίνεται.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Σηκώστε το καπάκι/στήριγμα καπακιού μέχρι να κουμπώσει στην ψηλότερη θέση.

Αφαιρέστε το καπάκι από το στήριγμά του.

Αφαιρέστε το δοχείο από τη συσκευή.

ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

Στη θέση «0», η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας.

Στη θέση «1», η συσκευή λειτουργεί στην χαμηλότερη ταχύτητα (700 στροφές ανά λεπτό). Η ταχύτητα της συσκευής αυξάνεται όσο αυξάνεται και η ρύθμιση και είναι μέγιστη (18 000 στροφές ανά λεπτό) στη ρύθμιση «6».

Για να θέσετε ξανά τη συσκευή σε λειτουργία εάν έχει σηκωθεί το καπάκι/στήριγμα καπακιού και έχει ενεργοποιηθεί ο διακόπτης ασφαλείας, γυρίστε πρώτα το κομβίο ρύθμισης ταχυτήτων στη θέση «0» και στη συνέχεια στη θέση «1» ή σε υψηλότερη.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΤΑΧΥΝΣΗΣ «SPF»

Η λειτουργία επιτάχυνσης χρησιμοποιείται για σύντομες αναμειξεις στην μέγιστη ταχύτητα.

Όταν πιέζετε το κουμπί της λειτουργίας επιτάχυνσης, η ταχύτητα αυξάνεται αμέσως από την ταχύτητα που έχει οριστεί στο κομβίο ρύθμισης ταχυτήτων στην μέγιστη δυνατή ταχύτητα.

Η λειτουργία επιτάχυνσης μπορεί να ενεργοποιηθεί ακόμη και όταν το κομβίο ρύθμισης ταχυτήτων βρίσκεται στη θέση «0».

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Για να αποτρέψετε τα σταξίματα στο πίσω μέρος της συσκευής, ανοίξτε το καπάκι/στήριγμα καπακιού μέχρι να ασφαλίσει στην ανώτερη θέση και όχι τελείως μέχρι τη θέση stop.

Χρησιμοποιείτε το SB-4 για να αναμίξετε, χτυπήσετε, ψιλοκόψετε και πολτοποιήσετε μείγματα που περιέχουν μεγάλες ποσότητες υγρών, όπως έλαια βοτάνων, σάλτσες, σουπές, μείγματα πήξης, ζύμες, μαρινάδες για σαλάτες, επιδόρπια, ροφήματα από φρούτα, κοκτέιλ, μιλκσέικ, κτλ.

Χρησιμοποιείτε αρκετή ποσότητα υγρών για να διασφαλίσετε ότι το μείγμα είναι ρευστό και ρέει διαρκώς ομαλά.

Αρχικά χύνετε το υγρό μέσα στην κανάτα και στη συνέχεια προσθέτετε τα στερεά υλικά (συμπεριλαμβανομένου του πάγου).

Μη χρησιμοποιείτε παγάκια μεγαλύτερα από αυτά που παράγουν συνήθως τα μηχανήματα παραγωγής πάγου.

Ξεκινήστε κόβοντας τα στερεά υλικά σε ισομεγέθη κομμάτια που δεν ξεπερνούν το μέγεθος που μπορεί να επεξεργαστεί με ευκολία η συσκευή.

Προσθέτετε τα στερεά υλικά σε δόσεις και όχι όλα μαζί.

Μη γεμίζετε ποτέ το δοχείο με μεγαλύτερη ποσότητα προϊόντος από όση μπορεί να επεξεργαστεί με ευκολία η συσκευή.

Όταν γεμίζετε το δοχείο μη ξεπερνάτε τα άνω σήματα βαθμονόμησης και μη ξεχνάτε ότι ο όγκος του προϊόντος αυξάνεται κατά την επεξεργασία.

Επιλέξτε την ταχύτητα που δημιουργεί μια στήλη αέρα στο κέντρο του δοχείου.

Χρησιμοποιείτε το άνοιγμα πλήρωσης στο καπάκι για να τροφοδοτείτε υγρό στο δοχείο ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Για να αποφύγετε τα σταξίματα, κρατήστε το χέρι σας πάνω από το άνοιγμα πλήρωσης στο καπάκι, ή προσαρμόστε στη συσκευή το μπουλ με δοσομετρητή λαδιού.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής.

Προσέχετε ιδιαίτερως μην τραυματίσετε τα χέρια σας στις αιχμηρές λεπίδες και τα κινητά μέρη.

ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ: Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αφαιρείτε το φινιρ, σιγκώνετε 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. Δεν χρειάζεται να αφαιρείτε τη μονάδα μαχαιριών από τον πάτο του δοχείου. Προσέχετε τα κοφτερά μαχαίρια που βρίσκονται στον πάτο του δοχείου!

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Για να αποτραπεί ο κίνδυνος πρόκλησης βλαβών στον κινητήρα, το SB-4 διαθέτει θερμική προστασία κινητήρα, η οποία απενεργοποιεί αυτομάτως 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 τίθεται σε λειτουργία ή σταματά ενώ λειτουργεί και δεν μπορεί να τεθεί ξανά σε λειτουργία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Ελέγξτε εάν το φινιρ έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο έχει τοποθετηθεί σωστά. Πιέστε το καπάκι μέσα στο στήριγμα καπακιού και κατεβάστε το στήριγμα ώστε το καπάκι να κλείσει το δοχείο. Ελέγξτε ότι οι ασφάλειες στον πίνακα ελέγχου των εγκαταστάσεων δεν έχουν υποστεί κάποια βλάβη και έχουν τη σωστή τάση. Γυρίστε το κομβίο ρύθμισης ταχυτήτων στη θέση «0», περιμένετε μερικά λεπτά και στη συνέχεια επιχειρήστε να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία. Εάν η συσκευή εξακολουθεί να μην τίθεται σε λειτουργία, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

ΣΦΑΛΜΑ: Χαμηλή απόδοση ή μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά. Ανατρέξτε στην ενότητα «ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΣΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ»

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ SB-4 ΤΗΣ HÄLLDE

ΟΓΚΟΣ: 4 λίτρα. Διαβαθμίσεις: 0,5-3,8 λίτρα, 10-140 ουγκιές, 2-16 ποτήρια.

ΣΥΣΚΕΥΗ: Εναλλακτικός κινητήρας 1: 1,35 kW, 220-240 V, μονοφασικός, 50/60 Hz. Ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών που εξυπηρετεί τις εγκαταστάσεις: 10 A, με καθυστέρηση. Εναλλακτικός κινητήρας 2: 1,35 kW, 110-120 V, μονοφασικός, 50/60 Hz. Ασφάλεια στον πίνακα ελέγχου που εξυπηρετεί τις εγκαταστάσεις: 10 A, με καθυστέρηση. Θερμική προστασία κινητήρα με λειτουργία αυτόματης επανεκκίνησης. Μετάδοση κίνησης: με μίαντα. Σύστημα ασφαλείας: Μηχανικός διακόπτης ασφαλείας.

Βαθμός προστασίας: IP34. Στάθμη ηχητικής πίεσης LpA (EN31201): < 84 dB(A).

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ: Κομβίο ρύθμισης ταχυτήτων για διαρκή μεταβολή της ταχύτητας από 700 σε 18000 στροφές ανά λεπτό. Ηλεκτρονικό χειριστήριο ταχυτήτων για σταθερή ταχύτητα ανεξάρτητα από το φορτίο. Ξεχωριστή Λειτουργία Επιτάχυνσης (SPF) που επιταχύνει αμέσως τη συσκευή από την ορισμένη ταχύτητα στη μέγιστη 18000 στροφές ανά λεπτό.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: Συσκευή: 5,7 kg Κανάτα: 0,9 kg

ΠΡΟΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

UPUTE ZA KORISNIKA

HALLDE SB-4

(HR)

OPREZI!



Držite vaše ruke podalje od spojnice. Pogledajte znak zabrane na stroju.

When transporting the machine, lower the lid/lid holder so that the jug is securely closed and carry the machine by the handle.

Prilikom prenošenja stroja, spustite poklopac/držač poklopca tako da je vrč sigurno zatvoren i prenosite stroj držeći ga za ručku.

Vodite računa da ne ozlijedite vaše ruke na oštre noževe na dnu vrča.

Nikada ne stavljajte ruke ili bilo koje predmete u vrč dok stroj radi.

Uvijek očekujte prskanje sadržaja vrča i imajte na umu da može biti opasno obrađivati tekućine i ostale sastojke koji su vrlo vrući.

Prije čišćenja kućišta stroja, isključite stroj i izvucite utikač iz utičnice.

Kućište stroja sadrži električne komponente i stoga se ne smije prati u perilici posuđa ili uranjati u vodu.

Nemojte koristiti visokotlačni pištolj za raspršivanje za čišćenje bilo kojeg dijela stroja.

Samo ovlašteni serviser smije obavljati popravke stroja i otvarati kućište stroja. To se također odnosi i na zamjenu električnog kabela.

Ovim uređajima ne smiju rukovati djeca ili osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe s nedostatnim iskustvom rada s takvim uređajima, osim ukoliko im se pruže odgovarajuće upute ili nadzor.

RASPAKIRAVANJE

Provjerite jesu li isporučeni svi dijelovi, radi li stroj u skladu s namjenom i da ništa nije oštećeno u transportu. Dobavljača stroja treba obavijestiti o svim nedostacima u roku od osam dana.

MONTAŽA

Spojite stroj na izvor napajanja električnom energijom koji odgovara stroju. Vidjeti pod "TEHNIČKE SPECIFIKACIJE UREĐAJA SB-4".

Provjerite je li se jedinica s noževima prestala rotirati u roku od 4 sekunde nakon dizanja poklopca/držača poklopca.

Montirajte vrč i poklopac (vidjeti pod „SASTAV-LJANJE“). Spustite poklopac/držač poklopca na način da poklopac zatvori vrč. Pokrenite stroj. Polako podignite poklopac/držač poklopca i provjerite je li strujni krug motora prekinut prije nego što otvor između gornjeg ruba vrča i donjeg ruba poklopca postane veći od 30 mm.

Uklonite vrč i poklopac. Spustite držač poklopca u njegov donji „klik“ položaj. Okrenite gumb za podešavanje brzine u položaj "2" i provjerite da stroj nije počeo raditi.

Ako gornje provjere pokažu da stroj ne radi ispravno, pozovite ovlaštenog servisera za popravak kvara prije puštanja stroja u rad.

UVIJEK PROVJERITE PRIJE UPORABE

Provjerite je li se jedinica s nožem prestala rotirati u roku od

4 sekunde nakon što je podignut poklopac/držač poklopca (maksimalna brzina).

Montirajte vrč i poklopac (vidjeti pod „SASTAV-LJANJE“). Zatvorite poklopac/držač poklopca. Pokrenite stroj. Polako podignite poklopac/držač poklopca i provjerite da li se stroj zaustavlja prije nego što otvor između gornjeg ruba vrča i donjeg ruba poklopca postane veći od 30 mm.

Uklonite vrč i poklopac. Spustite držač poklopca u njegov donji „klik“ položaj. Okrenite gumb za podešavanje brzine u položaj "2" i provjerite da stroj nije počeo raditi.

Izvucite utikač iz utičnice i zatim provjerite je li električni kabel u dobrom stanju a izolacija nije napukla.

Ukoliko je električni kabel oštećen ili je izolacija napukla i ako bilo koja od gore navedenih sigurnosnih funkcija ne radi, pozovite ovlaštenog servisera za popravak kvara prije puštanja stroja u rad.

Provjerite jesu li vijci na stražnjoj i donjoj strani stroja i zasvođena matica na dnu vrča čvrsto pritegnuti.

Provjerite je li jedinica s noževima u dobrom stanju i jesu li noževi oštri.

NAČIN OBRADJE

Mješavine, tučena vrhnja, smjese, sjeckane i kašaste mješavine bogate tekućinama kao što su biljna ulja, umaci, juhe, zgušnjivači, mješavine za pekarske proizvode, preljevi za salate, deserti, voćni napici, kokteli, mliječni frapeji, itd.

GURAČ

Koristite gurač za učinkovitiju obradu, pogledajte sliku kako se gurač stavlja kroz otvor na poklopcu.

KORISNICI

Restorani, trgovine kuhinjama, kafići, barovi, dijetalne kuhinje, umirovljenički domovi, škole, restorani brze hrane, catering, centri za dnevnu skrb, salatni barovi, brodovi itd.

MUČALICA

Koristite muljac za učinkovitiju obradu; pogledajte sliku kako je muljac postavljen kroz otvor na poklopcu.

JEDINSTVO NOŽEVA

Provjerite je li jedinstvo noževa u dobrom stanju, oštri su noževi, a kupolasta matica na dnu spremnika je čvrsto zatvorena na 8 Nm. Noževi su zamjenjivi.

SASTAVLJANJE

Podignite držač poklopca u njegov gornji „klik“ položaj i namjestite poklopac u držač poklopca tako da poklopac nalegne na držač poklopca.

Postavite vrč na stroj tako da čvrsto nalegne na četiri potpornja.

Spustite poklopac/držač poklopca do krajnje točke.

RASTAVLJANJE

Podignite poklopac/držač poklopca u njegov gornji „klik“ položaj.

Uklonite poklopac iz držača poklopca.

Uklonite vrč iz stroja.

GUMB ZA PODEŠAVANJE BRZINE

U položaju „0“ stroj je isključen.

U položaju „1“ stroj će raditi s najnižom brzinom (700 okretaja u minuti). Brzina će se povećavati s povećanjem postavke, a stroj će raditi s maksimalnom brzinom (18.000 okretaja u minuti).

Za ponovno pokretanje stroja nakon da je poklopac za držanje podignut i sigurnosni prekidač aktiviran, prvo okrenite gumb za podešavanje brzine u položaj „0“, a zatim na položaj „1“ ili više.

FUNKCIJA UBRZANOG PULSA “SPF”

SPF gumb se koristi za kratke udare pri najvećoj brzini.

Čim se pritisne SPF gumb, brzina se automatski povećava s brzine postavljene na gumb za podešavanje brzine na najveću moguću brzinu.

SPF gumb se ne može aktivirati kada je gumb za podešavanje brzine u položaju "0".

OPĆI SAVJETI ZA BRZU OBRADU I NAJBOLJI REZULTAT

Kako bi se izbjeglo kapanje na stražnji dio stroja, otvorite poklopac/držač poklopca samo do gornjeg „klik” položaja, a ne sve do točke zaustavljanja.

Koristite uređaj SB-4 za miješanje, mućenje, promiješavanje, sjeckanje i gnječenje mješavina koje su bogate tekućinama, kao što su biljna ulja, umaci, juhe, zgušnjivači, mješavine za pekarske proizvode, preljevi za salate, deserti, voćni napici, kokteli, mliječni frapei, itd.

Koristite dovoljnu količinu tekućine kako bi osigurali da je mješavina tekuća i tečna u svakom trenutku.

Počnite ulijevanjem tekućine u vrč a zatim dodajte krute sastojke (uključujući kockice leda).

Nikada nemojte koristiti kocke leda veće od onih standardnih iz ledomata.

Počnite rezati krute sastojke u približno jednake komade, ali ne premašujući veličinu koju stroj lako može obraditi.

Dodajte krute sastojke u grupama umjesto dodavanjem svih njih zajedno.

Nikada nemojte napuniti vrč s toliko mnogo proizvoda da ga stroj ne bi mogao lako obraditi.

Nikada nemojte napuniti vrč iznad gornjih stupnjevske oznake i imajte na umu da se zapremina proizvoda redovito povećava tijekom procesa obrade.

Odaberite brzinu koja proizvodi stupac zraka u središtu vrča.

Koristite otvor za punjenje u poklopcu za punjenje tekućine u vrč za vrijeme rada stroja.

Kako bi spriječili prskanje, držite vašu ruku preko otvora za punjenje ili namjestite posudu za doziranje ulja.

ČIŠĆENJE

Prije početka čišćenja stroja pročitajte sve upute.

Posebno pripazite da ne ozlijedite vaše ruke na oštre oštrice i pokretne dijelove.

PRIJE ČIŠĆENJA: Uvijek isključite stroj i izvucite utikač iz utičnice ili, ukoliko ne postoji utikač, okrenite izolacijski prekidač. Uklonite sve odvojive dijelove koje treba očistiti.

ODVOJIVI DIJELOVI: Svi odvojivi dijelovi perivi su u perilici posuđa. Prilikom ručnog pranja dijelova, uvijek koristite tekućinu za ručno

pranje posuđa. Nije potrebno ukloniti jedinicu s noževima na dnu vrča. Posebno pripazite na oštre noževe na dnu vrča!

STROJ: Obrisite stroj vlažnom krpom i zatim ga osušite.

UPOZORENJE:

- Nemojte polijevati ili špricati vodu na stroj.
- Nemojte koristiti natrijev hipoklorit (klor) ili bilo koje drugo sredstvo koje sadrži ovu supstancu.
- Nemojte koristiti oštre predmete za čišćenje ili bilo koje predmete koji nisu namijenjeni za čišćenje.
- Nemojte koristiti abrazivne deterdžente ili sredstva za čišćenje.
- Nemojte koristiti spužve za čišćenje s jastučićima za ribanje (npr. Scotch-Brite™). To će prouzročiti habanje na stroju.

SAVJETI O NJEZI:

- Nakon uporabe odmah očistite stroj.
- Nakon uporabe odmah posušite stroj.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Kako bi se uklonio rizik od oštećenja motora, uređaj SB-4 opremljen je toplinskom zaštitom motora koja automatski isključuje stroj ako temperatura motora postane previsoka. Toplinska zaštita motora ima automatsko resetiranje, što znači da se stroj može ponovno pokrenuti kada se motor ohladi, za što je potrebno obično između

10 i 30 minuta.

KVAR: Stroj se ne može pokrenuti ili se zaustavlja u tijeku rada i ne može se ponovno pokrenuti.

MJERE OTKLANJANJA: Provjerite je li utikač do kraja umetnut u utičnicu. Pobrinite se da je vrč pravilno namješten. Gurnite poklopac u držač poklopca i spustite držač poklopca tako da poklopac zatvori vrč. Provjerite jesu li osigurači u kutiji s osiguračima za prostoriju netaknuti i ispravne nazivne snage. Okrenite gumb za podešavanje brzine u položaj "0" i pričekajte nekoliko sekundi i zatim pokušajte pokrenuti stroj. Ako se stroj i dalje bezuspješno pokreće, pozovite ovlaštenog servisera.

KVAR: Nizak kapacitet ili slabi rezultati.

MJERE OTKLANJANJA: Pobrinite se da su noževi u dobrom stanju i oštri. Vidjeti pod "OPĆI SAVJETI ZA BRZU OBRADU I NAJBOLJE REZULTATE".

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE HALLDE SB-4

ZAPREMINA: 4 litre. Stupnjevitost: 0,5-3,8 litara, 10 - 140 ml (unci), 2-16 šalica.

STROJ: Varijanta motora 1: 1,35 kW, 220-240 V, jednofazni, 50/60 Hz Osigurač u kutiji s osiguračima za prostoriju: 10 A, s vremenskom odgodom. Varijanta motora 2: 1.35 kW, 110-120 V, jednofazni, 50/60 Hz. Osigurač

u kutiji s osiguračima za prostoriju: 10 A, s vremenskom odgodom. Toplinska zaštita motora s automatskim resetiranjem. Prijenos: remenski pogon. Sigurnosni sustav: Mehanički sigurnosni prekidač.

Stupanj zaštite: IP34. Razina zvuka LpA (EN31201): < 84 dB(A).

REGULATORI BRZINE: Gumb za podešavanje brzine za kontinuirano podešavanje varijable brzine od 700 do 18000 okr/min. Elektronički regulator brzine za konstantnu brzinu, bez obzira na težinu. Zasebni SPF (funkcija ubrzanog pulsa) gumb koji odmah ubrzava stroj s postavljene brzine na maksimalnu brzinu od 18000 okr/min.

NETO TEŽINE: STROJ: 5,7 kg. Vrč: 0,9 kg.

NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, VIDJETI IZJAVU O SUKLADNOSTI

ISTRUZIONI PER L'USO

HALLDE SB-4

(IT)

ATTENZIONE!



Tenere le mani lontane dall'attacco. Fare riferimento al segnale di divieto sul macchinario.

Durante il trasporto dell'apparecchio, abbassare il coperchio/portacoperchio in modo che la caraffa sia ben chiusa e trasportare l'apparecchio per la maniglia sul lato posteriore.

Fare attenzione a non ferirsi le mani con le lame taglienti sul fondo della caraffa.

Non mettere mai le mani o oggetti nella caraffa quando l'apparecchio è in funzione.

Tener presente che mentre l'apparecchio è in funzione parte del contenuto può fuoriuscire dalla caraffa, non lavorare liquidi e alimenti troppo caldi.

Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente prima di pulire il basamento dell'apparecchio.

Il basamento contiene componenti elettrici e non può quindi essere lavato in lavastoviglie o immergendolo in acqua.

Per la pulizia non usare idropultrici con nessun componente dell'apparecchio.

Solo un servizio tecnico qualificato può eseguire riparazioni ed aprire il basamento dell'apparecchio. Ciò vale anche per la sostituzione del cavo elettrico.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza con tali apparecchi, a meno che abbiano ricevuto adeguate istruzioni o supervisione.

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

Collegare la spina dell'apparecchio ad una presa di corrente adatta. Vedere la sezione "DATI TECNICI SB-4".

Controllare che il coltello smetta completamente di ruotare entro 4 secondi dal sollevamento del coperchio/portacoperchio.

Montare il cestello ed il coperchio (vedere la voce "MONTAGGIO"). Abbassare il coperchio/portacoperchio in modo che chiuda la caraffa. Avviare l'apparecchio. Sollevare lentamente il coperchio/portacoperchio e verificare che l'apparecchio si fermi prima che l'apertura tra il coperchio/portacoperchio e il bordo della caraffa sia superiore a 30 mm.

Togliere la caraffa ed il coperchio. Abbassare il portacoperchio fino al fermo inferiore. Portare il selettore di velocità in posizione "2" e controllare che l'apparecchio non si avvii.

Se la verifica precedente indica che l'apparecchio non funziona come previsto, contattare un tecnico qualificato prima di usarlo.

ESEGUIRE SEMPRE IL CONTROLLO PRIMA DELL'UTILIZZO

Verificare che la lama smetta di ruotare entro 4 secondi dopo aver sollevato il coperchio/portacoperchio (velocità massima).

Montare il cestello ed il coperchio (vedere la voce "MONTAGGIO"). Chiudere il coperchio/portacoperchio. Avviare l'apparecchio. Sollevare lentamente il coperchio/portacoperchio e controllare che l'apparecchio si fermi prima che l'apertura tra il coperchio/portacoperchio e il bordo della caraffa sia superiore a 30 mm.

Togliere la caraffa ed il coperchio. Abbassare il portacoperchio fino al fermo inferiore. Portare il selettore di velocità in posizione "2" e controllare che l'apparecchio non si avvii.

Estrarre la spina dalla presa di corrente e controllare che il cavo sia integro e che l'isolante non abbia crepe.

Se il cavo è danneggiato, l'isolante mostra fessure o in caso di anomalia di funzionamento di uno qualsiasi dei punti di cui sopra, contattare un tecnico qualificato prima di usare l'apparecchio.

Controllare che le viti sul retro e sotto il basamento e il dado in fondo alla caraffa siano ben serrate.

Controllare che il coltello sia integro e ben affilato.

TIPO DI IMPIEGO

Trita, macina, miscela e amalgama mescole ricche d'acqua, come oli alle erbe, salse, zuppe, dolci, condimenti per insalate, frullati, cocktails, frappè, ecc.

PESTELLO

Utilizzate il pestello per lavorare in modo più efficiente. La foto mostra come posizionare il pestello attraverso l'apertura del coperchio.

UTILIZZATORI

Ristoranti, cucine di negozi, caffetterie, bar, cucine dietetiche, case di riposo, scuole, fast food, catering, centri diurni, insalaterie, navi ecc.

PESTELLO

Usa il pestello per lavorare in modo più efficiente; guarda l'immagine di come è posizionato attraverso l'apertura del coperchio.

UNITÀ DI LAMA

Controlla che l'unità della lama sia in buone condizioni, che le lame siano affilate e che il dado a cupola sul fondo della ciotola sia serrato saldamente a 8 Nm. Le lame sono sostituibili.

MONTAGGIO

Sollevare completamente il portacoperchio fino al fermo superiore e infilare il coperchio sul manico fino al blocco.

Posizionare la caraffa sull'apparecchio, in modo che vada a poggiare fermamente sui quattro supporti.

Abbassare il coperchio/portacoperchio completamente.

SMONTAGGIO

Sollevare il coperchio/portacoperchio fino al punto di fermo superiore.

Togliere il coperchio dal portacoperchio.

Togliere quindi la caraffa dall'apparecchio.

SELETTORE VELOCITA'

In posizione "0" l'apparecchio è spento.

In posizione "1" l'apparecchio è in funzione e la velocità è minima (700 giri al minuto). Spostando il selettore la velocità aumenterà fino alla velocità massima (18000 giri al minuto) in posizione "6".

Per riavviare l'apparecchio dopo che il coperchio/portacoperchio è stato sollevato e l'interruttore di sicurezza è stato azionato, ruotare il selettore velocità in posizione "0" e successivamente a "1" o superiore.

FUNZIONE "SPRINTER" A IMPULSI "SPF"

La funzione SPF viene utilizzata per lavorazioni di breve durata, alla massima velocità.

Non appena viene premuto il pulsante SPF la velocità passa immediatamente da quella attualmente selezionata alla massima velocità.

Se il selettore di velocità è su "0", il pulsante SPF non può essere attivato.

SUGGERIMENTI GENERALI PER LAVORARE VELOCEMENTE E CON MIGLIORI RISULTATI

Per evitare di far cadere gocce sul retro dell'apparecchio, sollevare il coperchio/porta-coperchio solo fino al fermo superiore e non completamente.

Usare SB-4 per mescolare, sbattere, frullare, tritare e pestare prodotti ad elevato contenuto di fluidi, come oli alle erbe, salse, zuppe, pastelle per dolci, condimenti per insalate, frullati, cocktails, frappè, ecc.

La quantità di liquido presente deve essere sempre tale da assicurare una consistenza molto fluida al preparato in lavorazione.

Aggiungere prima il liquido e quindi gli ingredienti solidi (inclusi cubetti di ghiaccio).

Non lavorare mai ghiaccio di dimensioni superiori ai normali cubetti generati dalla macchina per il ghiaccio.

Gli ingredienti solidi vanno prima tagliati a piccoli pezzi di dimensioni omogenee, tali che l'apparecchio possa lavorarli con facilità.

Aggiungere gli ingredienti solidi mano a mano e non tutti in una volta.

Non riempire eccessivamente la caraffa, la quantità deve essere tale da consentire all'apparecchio di lavorare con facilità.

Gli ingredienti presenti nella caraffa non devono superare mai i contrassegni superiori, tenendo conto che il prodotto finito spesso aumenta di volume durante la lavorazione.

Selezionare una velocità tale da consentire la formazione di un vortice d'aria al centro della caraffa.

Per aggiungere ingredienti mentre l'apparecchio è in funzione, usare l'apposito foro di dosaggio nel coperchio.

Per evitare schizzi, tenere una mano sopra il foro di alimentazione del coperchio, o montare il dosatore dell'olio.

PULIZIA

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

Fare attenzione a non ferirsi le mani con le lame affilate e le parti mobili.

PRIMA DELLA PULIZIA: Spegnerne sempre l'apparecchio e togliere la spina di alimentazione dalla presa di corrente o, in caso di assenza della spina, spegnere l'interruttore generale. 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. Non è necessario rimuovere l'unità dotata di lame sul fondo della caraffa. Fate molta attenzione alle lame affilate sul fondo della caraffa!

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

AVVISO:

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

NOTE SULLA CURA:

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

RISOLUZIONE PROBLEMI

Per eliminare il rischio di danni al motore, SB-4 è dotato di protezione termica del motore che spegne l'apparecchio automaticamente quando la temperatura del motore diviene eccessiva. La protezione termica del motore ha un riarmo automatico, quindi l'apparecchio può essere riavviato quando il motore si è sufficientemente raffreddato, solitamente dopo 10 - 30 minuti.

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

INTERVENTO: Controllare che la spina sia ben collegata alla presa di corrente. Controllare che la caraffa sia posizionata correttamente. Spingere il coperchio sul manico e abbassarlo in modo da poter chiudere la caraffa. Controllare che i fusibili del quadro generale siano integri e del corretto amperaggio. Ruotare la manopola velocità in posizione "0" e attendere qualche minuto prima di riavviare. 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. Vedere "Suggerimenti per lavorazioni veloci e con i migliori risultati".

DATI TECNICI HALLDE SB-4

VOLUME: 4 litri. Scala graduata: 0.5-3.8 litri, 10-140 once, 2-16 coppe.

APPARECCHIO: Motore (alt. 1): 1.35 kW, 220-240 V, monofase, 50/60 Hz. Fusibili nel quadro elettrico generale: 10 A, ritardato. Motore (alt. 2): 1.35 kW, 220-240 V, monofase, 50/60 Hz. Fusibile nel quadro elettrico principale: 10 A, ritardato. Salvamotore con ripristino automatico. Trasmissione: a cinghia.

Sistema di sicurezza: interruttore meccanico di sicurezza.

Grado di protezione: IP34. Rumorosità LpA (EN31201): < 84 dB(A).

SELETTORE DI VELOCITÀ: Manopola per la regolazione a piacere della velocità da 700 a 18000 giri/minuto. Regolazione elettronica della velocità indipendente dal carico. Funzione Sprinter Separato SPF (Separate Sprinter Pulse Function), per l'accelerazione immediata dal valore selezionato fino a 18000 giri.

PESI NETTI: APPARECCHIO: 5.7 kg. Caraffa: 0.9 kg.

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

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

SB-4

(IS)

ADVÖRUN:



Haldið höndunum ávallt frá tengingunni. Sjá bannmerki á vélinni.

Fellið lokið/lokfestinguna niður þegar vélin er flutt svo kannan lokist alveg og haldið um handfangið þegar vélinni er lyft.

Varið ykkur á hvössum hnifunum í botni könnunnar.

Setjið aldrei hendurnar eða nokkuð annað ofan í könnuna meðan vélin er í gangi.

Verið alltaf viðbúin slettum úr vélinni og gætið þess að það getur verið hættulegt að vinna með mjög heita vökva o.þ.h.

Slökkvið á vélinni og takið hana úr sambandi áður en vélarhúsið er hreinsað.

Vélarhúsið inniheldur rafhluta, og má því ekki þvo í uppþvottavél né dýfa í vatn.

Engan hluta vélarinnar má þvo með því að nota háprýstisprautu.

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að gera við vélina og opna vélarhúsið. Þetta á einnig við um að skipta um rafmagnssnúru.

Þetta tæki er ekki ætlað til notkunar af börnum eða einstaklingum með skerta líkamlega, skyn- eða andlega getu eða skort á reynslu á tækjum sem þessu, nema viðkomandi einstaklingur hafi hlotið fullnægjandi leiðsögn eða tilsögn um notkun tækisins.

UMBÚDIR FJARLÆGDAR

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

UPPSETNING

Tengið vélina við rafstraum með rétttri uppgefinni spennu. Sjá liðinn „TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM SB-4“.

Gætið þess að hnifabúnaðurinn hætti að snúast innan 4 sekúndna eftir að lokinu/lokfestingunni hefur verið lyft.

Setjið upp könnuna og lokið (sjá liðinn „SAMSETNING“). Leggið niður lokið/lokfestinguna svo lokið loki könnunni. Gangsetjið vélina. Lyftið lokinu/lokfestingunni hægt og gætið þess að vélin stöðvist áður en bilið milli efri brúnar könnunnar og neðri brúnar loksins er orðið stærra en 30 mm.

Fjarlægið könnuna og lokið. Fellið lokfestinguna niður í lægri smellistöðu sína. Snúið hraðastilli í stöðu „2“ og gangið úr skugga um að vélin fari ekki í gang.

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

KANNIÐ ÁVALLT FYRIR NOTKUN

Gætið þess að hnifabúnaðurinn hætti að snúast innan 4 sekúndna eftir að lokinu/lokfestingunni er lyft upp (hámarkshraði).

Festið könnuna og lokið (sjá liðinn „SAMSETNING“). Fellið niður lokið/lokfestinguna. Gangsetjið vélina. Opnið lokið/lokfestinguna hægt og gætið þess að vélin stöðvist áður en opið milli efri brúnar könnunnar og neðri brúnar loksins er orðið stærra en 30 mm.

Fjarlægið könnuna og lokið. Fellið lokfestinguna niður í neðri smellistöðu sína. Snúið hraðastilli í stöðu „2“ og gangið úr skugga um að vélin fari ekki í gang.

Takið vélina úr sambandi 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, t ber að kalla til löggiltan fagmann til að laga gallann áður en vélin er tekin í notkun.

Gætið þess að skrifur aftan á og undir vélinni og kúpta róin í könnubotninum séu kirfilega festar.

Gangið úr skugga um að hnifabúnaður sé heill og biti vel.

TEGUND VINNSLU

Blandar, þeytir, hrærir, hakkar og stappar vökvaríkar blöndur eins og jurtaolíur, sósur, súpur, jafninga, deig, salatsósur, eftirrétti, ávaxtdrykki, hanastél, mjólkurhristing o.s.frv.

TROÐARI

Notaðu troðarann fyrir aukin afköst, sjá á mynd hvernig troðara er stungið í gegnum op á loki.

NOTENDUR

Veitingastaðir, verslunareldhús, kaffihús, barir, mótuneyti, elliheimili, skólar, skyndibitastaðir, veislupjónustur, dagheimili, salatbarir, skip o.s.frv.

PÚTT

Notaðu púttinn fyrir skilvirkari vinnslu; sjáðu myndina um hvernig pútturinn er settur í gegnum opið á lokinu.

HNÍFAEINING

Athugið hvort hnífaeiningin sé í góðu ástandi, að hnífarnir séu beittir og að kúplingsmóturinn neðst á könnunni sé vel hertur með 8 Nm. Afskurðurinn er varalausn.

SAMSETNING

Lyftið lokfestingu upp í efri smellistöðu sína og færið lokið undir lokfestinguna svo lokið hvíli í lokfestingunni.

Leggið könnuna á vélina þannig að hún hvíli þétt á undirstöðunum fjórum.

Fellið lokið/lokfestinguna eins langt niður og hægt er.

LOSUN

Lyftið loki/lokfestingu upp í efri smellistöðu sína.

Takið lokið af lokfestingunni.

Lyftið könnunni af vélinni.

HRAÐASTILLIR

Í stöðu „0“ er slökkt á vélinni.

Í stöðu „1“ vinnur vélin hægst (700 sn./mín.) Síðan eykst hraðinn með hærri tölu og er hæstur (18.000 sn./mín.) í stöðu „6“.

Til að endurræsa vélina eftir að lokinu/lokfestingunni hefur verið lyft og öryggisrofinn hefur stöðvað vélina þarf fyrst að snúa hraðastilli í stöðu „0“ og svo í stöðu „1“ eða hærri.

SNÖGG HRAÐASTILLING „SPF“

SPF er notað við stutta vinnslu á hámarkshraða.

Um leið og ytt er á SPF-hnappinn eykst hraðinn beint frá þeim hraða sem stillt er á upp í hámarkshraða.

SPF verkar ekki þegar hraðastillirinn er í stöðu „0“.

ALMENN RÁÐ FYRIR FLJÓTAN OG GÓÐAN ÁRANGUR

Til að koma í veg fyrir að vökvi drjúpi á bakhlíð vélarinnar skal aðeins lyfta lokinu/lokfestingunni upp í efri smellistöðu sína en ekki eins langt og unnt er.

Notið SB-4 til að blanda, þeyta, hræra, hakka og stappa vökvaríkar blöndur eins og jurtaolíur, sósur, súpur, jafninga, deigblöndur, salatsósur, ábættisrétti, ávaxtdrykki, hanastél, mjólkurhristing o.s.frv.

Notið svo mikinn vökva að blandan sé ávallt hreyfanleg og léttfljótandi.

Hellið vökvanum í fyrst og bætið svo föstum efnum (þ. á .m ísmolum) við þar á eftir.

Notið aldrei stærri ísmola en þá sem búnir eru til í venjulegum ísmolavélum.

Skerið fyrst fasta hráefnið í u.þ.b. jafnstóra bita, ekki stærri en svo að vélin geti auðveldlega unnið á þeim.

Látið fasta hráefnið í vélina í smáskömmtum en ekki allt í einu.

Fyllið aldrei könnuna af meira magni en svo að vélin vinni auðveldlega á því.

Sjáið til þess að magn í könnunni fari aldrei yfir efstu merkingu á henni og munið að rúmmál hraefnisins eykst yfirleitt í vinnslunni.

Veljið hraðastillingu sem myndar loftsúlu í miðri könnunni.

Notið opið á lokinu til að hella vökva ofan í könnuna meðan vélin er í gangi.

Haldið hendinni yfir opinu til að koma í veg fyrir slettur, eða festið olíudreyppinn.

ÞRIF

Lesið allar leiðbeiningar áður en vélin er þríf.

Varið að skera hendurnar á beittum hnífum og lausum vélarhlutum.

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

HLUTAR SEM MÁ FJARLÆGJA Alla hluta sem má fjarlægja má setja í uppþvottavél. Notið alltaf uppþvottalög þegar hlutar eru þvegnir með höndunum. Ekki er nauðsynlegt að fjarlægja hnífabúnaðinn á botni könnunnar. Gætið ykkar á beittum hnífum í botni könnunnar.

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

VIÐVÖRUN:

- Hellið hvorki né úðið vatni á vélin.
- 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.
- Notið ekki þvottasvampa með ræstipúðum (t.d. Scotch-Brite™). Það slítur áferð vélarinnar.

RÁÐ FYRIR UMHIRÐU

- Þrífið vélin strax eftir notkun.
- Þurrkið vélin strax eftir þrif.

BILANALET

Til að koma í veg fyrir tjón á vélinni er SB-4 útbúin hitastýrðri vörn sem slekkur sjálfkrafa á vélinni ef hitastig hennar verður of hátt. Hitastýrða vörnin er með sjálfvirkri endurstillingu, sem þýðir að hægt er að gangsetja vélin 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 vélin sé tengd við rafmagn. Gangið úr skugga um að kannan sé rétt staðsett. Þrýstið lokinu inn í lokfestinguna og fellið niður lokfestinguna svo lokið loki könnunni. Gangið úr skugga um að öryggi í töfluskáp á staðnum séu í lagi og af réttri gerð. Snúið hraðastilli í stöðu „0“, 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 bítu vel. Sjá liðinn „ALMENN RÁÐ FYRIR FLJÓTAN OG GÓÐAN ÁRANGUR“.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM UM HALLDE SB-4

RÚMMÁL: 4 lítrar. Kvörðun: 0,5-3,8 lítrar, 10-140 únsur, 2-16 bollar.

VÉL: Mótorgerð 1: 1,35 kW, 220-240 V, einfasa, 50/60 Hz. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, treg. Mótorgerð 2: 1,35 kW, 110-120 V, einfasa, 50/60 Hz. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, treg. Hitastýrð mótörvörn með sjálfvirkri endurstillingu. Aflyfifærsla: tannhjólreim. Öryggiskerfi: Vélrænn öryggisrofi.

Varnarflokkur: IP34. Hljóðvist LpA (EN31201): < 84 dB(A).

HRADASTILLINGAR: Hraðastillir fyrir samfellda breytilega hraðastillingu frá 700-18.000 sn./mín. Rafræn hraðastilling fyrir stöðugan snúningshraða án tillits til álags. Sérstök snögg hraðastilling (SPF) sem eykur hraðann beint frá forstilltum hraða upp í hámarkshraða, 18.000 sn./mín.

NETTÓPYNGD: Vél: 5,7 kg. Kanna: 0,9 kíló.

STAÐLAR NSF-STADALL 8, sjá samræmisfirlýsingu.

GEBRUIKSAANWIJZING

HALLDE SB-4

(NL)

LET OP!



Houd uw handen uit de buurt van de koppeling. Zie verbodstekken op de machine.

Zet bij het transporteren van de machine de deksel/dekselhouder omlaag, zodat de mengbeker goed gesloten is en draag de machine bij de handgreep.

Kijk uit dat u uw handen niet bezeert aan de scherpe messen onder in de mengbeker.

Steek nooit uw handen of voorwerpen in de mengbeker wanneer de machine draait.

Houd altijd rekening met de mogelijkheid dat de inhoud van de mengbeker eruit kan spatten en met de risico's die verbonden zijn aan het verwerken van hete vloeistoffen enz.

Schakel als u de machinebehuizing wilt reinigen eerst de machine uit en haal de stekker uit het stopcontact.

De machinebehuizing bevat elektrische componenten en mag daarom niet worden gewassen in een vaatwasser of ondergedompeld in water.

Gebruik geen hogedrukspuit voor de reiniging van een onderdeel.

Alleen een gekwalificeerde servicemonteur mag de machine repareren en de behuizing openen. Dit geldt ook voor het vervangen van de elektrische kabel.

Dit apparaat mag niet worden bediend door kinderen of door personen met een verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteit, of door personen zonder ervaring met dergelijke apparaten, tenzij zij een afdoende instructie of begeleiding krijgen.

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

Sluit de machine aan op een elektrische voeding die geschikt is voor de machine. Zie onder "TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN DE SB-4".

Controleer of de mesunit binnen 4 seconden stopt met draaien nadat de deksel/dekselhouder is opgetild.

Plaats de mengbeker en de deksel (zie onder "MONTAGE"). Breng de deksel/dekselhouder omlaag, zodat de deksel de mengbeker afsluit. Start de machine. Til de deksel/dekselhouder voorzichtig op en controleer of de stroomtoevoer naar de motor wordt uitgeschakeld voordat de opening tussen de bovenrand van de mengbeker en de onderste rand van de deksel meer dan 30 mm is geworden.

Verwijder de mengbeker en deksel. Laat de dekselhouder zakken tot zijn lagere klikpositie. Draai de toerentalknop naar stand "2" en controleer of de machine niet is begonnen.

Als na de bovenstaande controles blijkt dat de machine niet correct werkt, bel dan een gekwalificeerd monteur om de storing te verhelpen alvorens de machine in gebruik te nemen.

CONTROLE VOOR GEBRUIK

Controleer of de mesunit binnen 4 seconden stopt met draaien nadat de deksel/dekselhouder is opgetild (maximum snelheid).

Plaats de mengbeker en de deksel (zie onder "MONTAGE"). Sluit de deksel/dekselhouder. Start de machine. Til de deksel/dekselhouder voorzichtig op en controleer of de machine stopt voordat de opening tussen de bovenrand van de mengbeker en de onderste rand van de deksel meer dan 30 mm is geworden.

Verwijder de mengbeker en deksel. Laat de dekselhouder zakken tot zijn lagere klikpositie. Draai de toerentalknop naar stand "2" en controleer of de machine niet start.

Haal de stekker uit het stopcontact en controleer vervolgens of het netsnoer in goede staat verkeert en de isolatie geen barsten vertoont.

Als het netsnoer is beschadigd of de isolatie barsten vertoont en als een van de bovenstaande veiligheidsfuncties niet werkt, bel dan een gekwalificeerd monteur om de storing te verhelpen alvorens de machine in gebruik te nemen.

Controleer of de schroeven aan de achterzijde en aan de onderkant van de machine en de dopmoer op de bodem van de mengbeker goed zijn aangedraaid.

Controleer of de mesunit in goede staat verkeert en de messen scherp zijn.

TYPE VERWERKING

Mixes, mousses, roermengsels, fijngehakte en gepureerde mengsels die rijk zijn aan vloeistoffen, zoals kruidenoliën, sauzen, soepen, bindmiddelen, gebakmengsels, saladedressings, desserts, fruitdranken, cocktails, milkshakes etc.

STAMPER

Gebruik de stamper voor efficiëntere verwerking. Zie de afbeelding om te zien hoe de stamper door de opening van het deksel wordt geplaatst.

GEBRUIKERS

Restaurants, winkelkeukens, cafés, bars, dieetkeukens, rusthuizen, scholen, fastfood-restaurants, catering, dagverblijven, salade-bars, schepen enz.

STOOT

Gebruik de stoot voor effectievere verwerking, zie afbeelding hoe de stoot door de opening in het deksel wordt gezet.

MESSEUNIT

Controleer of de messenunit in goede staat is, dat de messen scherp zijn, en dat de kopvormige schroef aan de onderkant van de kan goed vastzit tot 8 Nm.

De messen kunnen worden vervangen.

MONTAGE

Til de dekselhouder naar zijn bovenste klikpositie en plaats de deksel in de dekselhouder, zodat de deksel in de dekselhouder rust.

Plaats de mengbeker op de machine zodat deze rust stevig op de vier steunen rust.

Breng de deksel/dekselhouder zo ver mogelijk naar beneden.

DEMONTAGE

Til de deksel/dekselhouder op tot zijn bovenste klikpositie.

Verwijder de deksel van de dekselhouder.

Haal de mengbeker uit de machine.

TOERENTALKNOP

In stand "0" wordt de machine uitgeschakeld.

In stand "1" draait de machine op de laagste snelheid (700 tpm). Het draait op hogere snelheden als de instelling wordt verhoogd en het draait op maximale snelheid (18.000 tpm) bij stand "6".

Om de machine opnieuw te starten nadat de deksel/dekselhouder is opgeklapt en de veiligheidsschakelaar in werking is gesteld, moet u eerst de toerentalknop naar stand "0" draaien en vervolgens naar stand "1" of hoger.

DE SPRINT-PULSEERFUNCTIE "SPF"

SPF wordt gebruikt voor korte pieken op de hoogste snelheid.

Zodra de SPF-knop wordt ingedrukt, wordt de snelheid meteen opgeschroefd naar de hoogst mogelijke snelheid.

SPF kan niet worden geactiveerd wanneer de toerentalknop op stand "0" staat.

ALGEMENE TIPS VOOR EEN SNELLE VERWERKING EN HET

BESTE RESULTAAT

Om druppelen op de achterkant van de machine te vermijden opent u de deksel/dekselhouder naar de bovenste klikpositie en niet helemaal tot aan de stoppositie.

Gebruik de SB-4 voor mixes, mousses, roermengsels, fijngehakte en gepureerde mengsels die rijk zijn aan vloeistoffen, zoals kruidenoliën, sauzen, soepen, bindmiddelen, gebakmengsels, dressings, desserts, fruitdranken, cocktails, milkshakes etc.

Gebruik voldoende vloeistof zodat het mengsel vloeibaar is en te allen tijde vrijloopt.

Begin door de vloeistof in de mengbeker te gieten en voeg daarna de vaste ingrediënten toe (inclusief ijsblokjes).

Gebruik nooit grotere ijsblokjes dan die normaal worden geproduceerd door ijsmachines.

Snij eerst de vaste ingrediënten in stukken van ongeveer gelijke grootte, maar niet groter dan het formaat dat de machine gemakkelijk kan verwerken.

Voeg de vaste ingrediënten groepsgewijs toe in plaats van allemaal tegelijk.

Vul de mengbeker nooit met zoveel product dat de machine het niet gemakkelijk kan verwerken.

Vul de mengbeker nooit voorbij de bovenste markeringen en vergeet niet dat het productvolume tijdens de verwerking gewoonlijk toeneemt.

Selecteer een snelheid die een luchtkolom produceert in het midden van de mengbeker.

Gebruik de vulbuis in de deksel voor het toevoeren van vloeistof in de mengbeker terwijl de machine draait.

Om spatten te voorkomen moet u uw hand over de vulbuis van de deksel houden of de olietoevoer plaatsen.

REINIGING

Lees alle instructies voordat u begint met het reinigen.

Let er goed op dat u uw handen niet verwondt aan scherpe messen en bewegende delen.

VÓÓR HET SCHOONMAKEN: Schakel de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact of, als er geen stekker is, open de scheidingschakelaar. 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. Het is niet noodzakelijk om de mesunit onder in de mengbeker te verwijderen. Wees zeer voorzichtig met de scherpe messen onder in de mengbeker!

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

WAARSCHUWING:

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

ADVIES OVER VERZORGING:

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

PROBLEMEN VERHELPEN

Om het risico van schade aan de motor te voorkomen is de SB-4 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 blokkeert en kan niet opnieuw worden gestart.

OPLOSSING: Controleer of de stekker stevig in het stopcontact zit. Zorg ervoor dat de mengbeker correct is geplaatst. Duw de deksel in de dekselhouder en laat de dekselhouder zakken zodat de mengbeker wordt afgesloten. Controleer of de zekeringen in de meterkast intact zijn en de correcte waarde hebben. Draai de toerentalknop naar "0", wacht een paar minuten en probeer de machine dan te starten. Als de machine nog steeds niet wil draaien, bel dan een gekwalificeerde servicemonteur.

PROBLEEM: Geringe capaciteit of slechte resultaten.

OPLOSSING: Zorg ervoor dat de messen in goede staat en scherp zijn. Zie "ALGEMENE TIPS VOOR SNELLE VERWERKING EN HET BESTE RESULTAAT".

TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE SB-4

VOLUME: 4 liter. Gradaties: 0,5-3,8 liter, 10-140 gram, 2-16 kopjes.

MACHINE: Motoralternatief 1: 1,35 kW, 220-240 V, éénfasig, 50/60 Hz. Zekering in meterkast van het pand: 10 A, vertraagd. Motoralternatief 2: 1,35 kW, 110-120 V, éénfasig, 50/60 Hz. Zekering in meterkast van het pand: 10 A, vertraagd. Thermische motorbeveiliging met automatische reset. Transmissie: aandrijfriem Beveiligingssysteem: Mechanische veiligheidsschakelaar.

Beschermingsgraad: IP34. Geluidsdruk niveau LpA (EN31201): < 84 dB(A).

BEDIENING EN SNELHEDEN: Toerentalknop

voor traploze aanpassing van de snelheid 700-18 000 tpm. Elektronische toerentalregeling voor constante snelheid, ongeacht de belasting. Aparte Sprint-pulseerfunctie (SPF) die de machine onmiddellijk accelereert van de ingestelde snelheid naar de maximumsnelheid van 18 000 tpm.

NETTOGEWICHT: Machine: 5,7 kg. Mengbeker: 0,9 kg.

NORMEN/STANDAARDEN: NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

BRUKSANVISNING

HALLDE SB-4

(NO)

FORSIKTIG!



Hold hendene unna koblingen. Se forbudsskilt på maskinen.

Når maskinen skal transporteres, må lokket/lokkholderen vippes ned slik at bollen er helt lukket. Bær maskinen i håndtaket.

Vær forsiktig så du ikke skader hendene dine på de skarpe knivene i bunnen av bollen.

Putt aldri hender eller andre gjenstander i bollen når maskinen er i gang.

Forvent alltid at innholdet i bollen kan sprute ut, og vær oppmerksom på at det kan være farlig å blande væsker osv. som er svært varme.

Slå av maskinen og trekk støpslet ut av stikkkontakten før maskinhuset skal rengjøres.

Maskinhuset inneholder elektriske komponenter, og skal derfor ikke vaskes i en oppvaskmaskin eller dyppes i vann.

Ingen deler på maskinen skal rengjøres med høytrykksvasker.

Kun en fagperson skal åpne maskinhuset og reparere maskinen. Dette gjelder også ved utskifting av strømkabelen.

Dette produktet skal ikke brukes av barn eller av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som mangler erfaring med slike produkter, med mindre de er gitt tilstrekkelig opplæring eller er under tilsyn.

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

Koble maskinen til et strømnett som er egnet for maskinen. Se under "TEKNISKE SPESIFIKASJONER SB-4".

Kontroller at knivenheten slutter å rotere innen 4 sekunder etter at lokket/lokkholderen er vippet opp.

Monter bollen og lokket (se under "MONTERING"). Vipp ned lokket/lokkholderen slik at lokket lukker bollen. Start maskinen. Løft lokket/lokkholderen sakte og kontroller at

strømtilførselen til motoren brytes før åpningen mellom den øvre kanten på bollen og den nedre kanten på lokket er større enn 30 mm.

Ta av bollen og lokket. Vipp ned lokkholderen til nedre låseposisjon. Sett hastighetsknappen i posisjon "2" og kontroller at maskinen ikke starter.

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

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

Kontroller at knivenheten slutter å rotere innen 4 sekunder etter at lokket/lokkholderen er vippet opp (maksimumshastighet).

Monter bollen og lokket (se under "MONTERING"). Lukk lokket/lokkholderen. Start maskinen. Løft lokket/lokkholderen sakte og kontroller at maskinen stopper før åpningen mellom den øvre kanten på bollen og den nedre kanten på lokket er større enn 30 mm.

Ta av bollen og lokket. Vipp ned lokkholderen til nedre låseposisjon. Sett hastighetsknappen i posisjon "2" og kontroller at maskinen ikke starter.

Trekk støpslet ut av stikkkontakten og kontroller deretter at strømkabelen er i god stand og at isolasjonen ikke er sprukket.

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

Kontroller at skruene på baksiden og undersiden av maskinen og at mutterne i bunnen av bollen sitter godt fast.

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

TYPE TILBEREDNING

Mikser, pisker, rører, kutter og moser blandinger med mye væske, f.eks. urteoljer, sauser, supper, jevninger, kakeblandinger, saladdressinger, desserter, fruktdrikker, cocktailer, milkshaker osv.

RØREPINNE

Bruk rørepinnen for å flytte på ingredienser, og hjelpe til med blandingen. Se bildet for hvordan pinnen føres gjennom lokket.

BRUKERE

Restauranter, butikk-kjøkken, kaféer, barer, diett-kjøkken, aldershjem, skoler, gatekjøkken, catering, barnehager, salatbarer, båter osv.

STØTTE

Bruk støteren for mer effektiv bearbeiding. Se bildet hvordan støteren plasseres gjennom åpningen på lokket.

KNIVENHET

Kontroller at knivenheten er i god stand, at knivene er skarpe og at den kuppelformede mutteren i bunnen av kannen er godt strammet til 8 Nm. Knivene kan byttes ut.

MONTERING

Løft lokkholderen til øvre låseposisjon og monter lokket i lokkholderen slik at lokket hviler i lokkholderen.

Plasser bollen på maskinen slik at den står støtt på de fire støttene.

Vipp ned lokket/lokkholderen til den stopper.

DEMONTERING

Vipp opp lokkholderen til øvre låseposisjon.

Fjern lokket fra lokkholderen.

Fjern bollen fra maskinen.

HASTIGHETSKNAPP

I posisjon "0" er maskinen av.

I posisjon "1" går maskinen i laveste hastighet (700 o/min). Den går med økende hastighet iht. større innstilling, og går med maksimumshastighet (18 000 o/min) i posisjon "6".

For å starte maskinen på nytt etter at lokket/lokkholderen er blitt vippet opp og sikkerhetsbryteren er aktivert, må først hastighetsknappen settes i posisjon "0" og deretter i "1" eller høyere.

SPRINTER-PULS-FUNKSJONEN "SPF"

SPF brukes for korte tilberedningsmomenter i høyeste hastighet.

Når SPF-knappen trykkes inn, øker hastigheten umiddelbart fra den hastigheten som er valgt på hastighetsknappen, til høyest mulig hastighet.

SPF kan ikke aktiveres når hastighetsknappen er i posisjon "0".

GENERELLE TIPS FOR RASK TILBEREDNING OG BESTE RESULTAT

For å unngå at det drypper på baksiden av maskinen, må lokket/lokkholderen kun åpnes til øvre låseposisjon og ikke hele veien til det stopper.

Bruk SB-4 til å mikse, piske, røre, kutte og mose blandinger med mye væske, f.eks. urteoljer, sauser, supper, jevninger, kakeblandinger, dressinger, desserter, fruktdrikker,

cocktailer, milkshaker osv.

Bruk så mye væske at blandingen hele tiden er lettflytende.

Tøm først væsken opp i bollen og tilsett deretter de faste ingrediensene (inkludert isbiter).

Bruk aldri større isbiter enn de som normalt lages av ismaskiner.

Del først de faste ingrediensene opp i omtrent like store biter og som ikke er større enn det maskinen enkelt kan kutte.

Tilsett de faste ingrediensene i flere omganger og ikke alle sammen samtidig.

Fyll aldri bollen med så mye ingredienser at maskinen ikke klarer å kutte dem.

Fyll aldri bollen over maks-merket og vær oppmerksom på at produktvolumet vanligvis øker under blanding.

Velg en hastighet som gir en luftspøyle midt i bollen.

Bruk påfyllingsåpningen i lokket for å tilsette væske i bollen mens maskinen går.

For å unngå sprut holder du hånden over påfyllingsåpningen på lokket, eller du kan installere oljedosereren.

RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

Vær forsiktig så du ikke skader hendene dine på de skarpe knivene og bevegelige deler.

FØR RENGJØRING: Slå alltid av maskinen og trekk støpslet ut av stikkkontakten, eller åpne skillebryteren hvis det ikke finnes 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. Det er ikke fjerne knivenheten i bunnen av bollen. Vær forsiktig med de skarpe knivene i bunnen av bollen!

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

ADVARSEL:

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

RÅD OM STELL:

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

FEILSØKING

For å hindre skader på motoren har SB-4 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 vil ikke starte eller stopper mens den er i gang og kan ikke startes opp igjen.

TILTAK: Kontroller at støpslet sitter godt fast i stikkkontakten. Kontroller at bollen er riktig plassert. Skyv lokket inn i lokkholderen og vipp ned lokkholderen slik at lokket lukker bollen. Kontroller at sikringene i sikringsskapet på stedet er intakt og av riktig størrelse. Sett hastighetsknappen i posisjon "0" og vent noen minutter. Prøv deretter å starte maskinen igjen. Hvis maskinen fortsatt ikke vil starte, må du kontakte en fagperson.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig resultat.

TILTAK: Kontroller at knivene er i god stand og at de er skarpe. Se under "GENERELLE TIPS FOR RASK TILBEREDNING OG BESTE RESULTAT".

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE SB-4

VOLUM: 4 liter. Målangivelser: 0,5-3,8 liter, 10-140 ounces, 2-16 cups.

MASKIN: Motor alternativ 1: 1,35 kW, 220-240 V, enfaset, 50/60 Hz. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Motor alternativ 2: 1,35 kW, 110-120 V, enfaset, 50/60 Hz. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Termisk motorvern med automatisk tilbakestilling. Gir: Beltedrevet. Sikkerhetssystem: Mekanisk sikkerhetsbryter.

Kapslingsgrad: IP34. Lydtrykknivå LpA (EN31201): < 84 dB(A).

REGULATORER OG HASTIGHETER: Hastighetsknapp for trinnløs justering av hastigheten fra 700 til 18 000 o/min. Elektronisk hastighetskontroll for konstant hastighet, uavhengig av belastningen. Separat Sprinter-puls-funksjon (SPF) som akselererer maskinen umiddelbart fra angitt hastighet til maksimumshastigheten på 18 000 o/min.

NETTOVEKTER: Maskin: 5,7 kg. Bolle: 0,9 kg.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE SB-4

(PL)

OSTRZEŻENIE!



Nie dotykać sprzęgła. Zwróć uwagę na znak zakazu na maszynie.

Podczas transportu urządzenia należy zamknąć pokrywę i opuścić element przytrzymujący pokrywę, aby dzbanek był zamknięty. Urządzenie należy przenosić trzymając za uchwyt.

Należy uważać, aby nie skaleczyć się ostrzami znajdującymi się na dnie dzbanka.

Nie wolno wkładać rąk ani żadnych przedmiotów do dzbanka, gdy urządzenie jest uruchomione.

Należy zawsze pamiętać, że zawartość dzbanka może wyprysnąć, co może być szczególnie niebezpieczne podczas obróbki np. gorących płynów.

Przed rozpoczęciem czyszczenia obudowy urządzenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego.

Obudowa urządzenia zawiera podzespoły elektryczne, dlatego nie można jej myć w zmywarce ani zanurzając w wodzie.

Podczas mycia dowolnych elementów urządzenia nie należy korzystać z rozpylaczy wysokociśnieniowych.

Naprawę urządzenia i inne czynności wymagające otwarcia obudowy może wykonywać wyłącznie autoryzowany serwis. Dotyczy to również wymiany przewodu elektrycznego.

Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez dzieci lub osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi albo osoby z brakiem doświadczenia, chyba że są one pod nadzorem lub są odpowiednio instruowane w zakresie użytkowania.

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

Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania. Patrz „DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA SB-4”.

Sprawdź, czy element tnący przestaje się obracać po 4 sekundach od podniesienia pokrywy/elementu przytrzymującego pokrywę.

Zamontuj dzbanek oraz pokrywę (patrz „MONTAŻ”). Opuść pokrywę/element przytrzymujący pokrywę, aby pokrywa zamknęła dzbanek. Uruchom urządzenie. Powoli podnieś pokrywę/element przytrzymujący pokrywę i sprawdź, czy zasilanie silnika zostanie wyłączone, gdy odległość pomiędzy górną krawędzią dzbanka i dolną krawędzią pokrywy jest mniejsza niż 30 mm.

Zdemontuj dzbanek i pokrywę. Opuść element przytrzymujący pokrywę do jego zatrzaśnięcia się w dolnym położeniu. Ustaw pokrętkę regulacji prędkości w pozycji „2” i sprawdź, czy urządzenie nie uruchamia się.

Jeśli powyższe czynności sprawdzające pokazały, że urządzenie nie działa prawidłowo, przed rozpoczęciem korzystania z niego wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

ZAWSZE SPRAWDZAJ PRZED UŻYCIEM

Sprawdź, czy element tnący przestaje się obracać po 4 sekundach od podniesienia pokrywy/elementu przytrzymującego pokrywę (przy prędkości maksymalnej).

Zamontuj dzbanek oraz pokrywę (patrz „MONTAŻ”). Zamknij pokrywę/element przytrzymujący pokrywę. Uruchom urządzenie. Powoli podnieś pokrywę/element przytrzymujący pokrywę i sprawdź, czy silnik urządzenia zostanie wyłączony, gdy odległość pomiędzy górną krawędzią dzbanka i dolną krawędzią pokrywy jest większa niż 30 mm.

Zdemontuj dzbanek i pokrywę. Opuść element przytrzymujący pokrywę do jego zatrzaśnięcia się w dolnym położeniu. Ustaw pokrętkę regulacji prędkości w pozycji „2” i sprawdź, czy urządzenie nie uruchomiło się.

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

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

Sprawdź, czy śruby z tyłu i od spodu urządzenia oraz zasklepiąca śruba na dnie dzbanka są wystarczająco mocno dokręcone.

Sprawdź, czy ostrze jest w dobrym stanie i czy jest wystarczająco ostre.

MOŻLIWOŚCI

Służy do rozdrabniania, miksowania, ubijania, mieszania, szatkowania i rozgniatacia płynnych mieszanin, takich jak oleje roślinne, sosy, zupy, zagęszczacze, mieszanki piekarskie, majonez, desery, napoje owocowe, koktajle mleczne itp.

POPYCHACZ

Użyj popychacza aby przyspieszyć proces przetwarzania, na rysunku ukazano sposób jego użycia przez otwór w pokrywie.

PRZEZNACZENIE

Restauracje, kawiarnie, bary, kuchnie dietetyczne, sanatoria, szpitale, szkoły, bary szybkiej obsługi, firmy cateringowe, bary sałatkowe itp.

TŁUCZEK

Użyj tłuczka, aby uzyskać bardziej wydajne przetwarzanie, zobacz na zdjęciu, jak tłuczek jest wkładany przez otwór w pokrywie.

ZESPÓŁ OSTRZOWY

Sprawdź, czy zespół ostrzy jest w dobrym stanie, czy ostrza są ostre i czy nakrętka kopułkowa na spodzie dzbanka jest mocno dokręcona do 8 Nm. Ostrza można wymienić.

MONTAŻ

Unieś element przytrzymujący pokrywę aż do jego zatrzaśnięcia w górnym położeniu i wpasuj pokrywę w element tak, aby całkowicie spoczywała na nim.

Zamontuj dzbanek, aby był pewnie osadzony na czterech wspornikach.

Opuść maksymalnie pokrywę/element podtrzymujący pokrywę.

DEMONTAŻ

Unieś pokrywę/element przytrzymujący pokrywę, aż do ich zatrzaśnięcia w górnym położeniu.

Wymij pokrywę z elementu przytrzymującego pokrywę.

Wymij dzbanek z urządzenia.

POKRĘTKO REGULACJI PRĘDKOŚCI

W pozycji „0” urządzenie jest wyłączone.

W pozycji „1” urządzenie pracuje z najniższą prędkością (700 rpm). Wraz ze zwiększaniem ustawienia urządzenie pracuje z coraz większą prędkością; maksymalną prędkość (18 000 rpm) osiąga przy ustawieniu pokrętki w pozycji „6”.

Aby ponownie uruchomić urządzenie po odchyleniu pokrywy/elementu przytrzymującego pokrywę i uruchomieniu wyłącznika bezpieczeństwa, przekręć pokrętkę regulacji prędkości do pozycji „0”, a następnie pozycji „1” lub wyższej.

CHWILOWY WŁĄCZNIK MAKSYMALNYCH OBROTÓW – FUNKCJA „SPF”

Funkcja SPF służy do chwilowego uruchomienia maksymalnej prędkości urządzenia.

Wciśnięcie przycisku SPF powoduje natychmiastowe zwiększenie prędkości obrotowej z wartości aktualnie ustawionej za pomocą pokrętki regulacji do najwyższej możliwej prędkości urządzenia.

Funkcji SPF nie można aktywować, jeśli pokrętko regulacji prędkości znajduje się w położeniu „0”.

OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SZYBKIEJ OBRÓBK I UZYSKIWANIA NAJLEPSZYCH WYNIKÓW

Aby uniknąć kapania z pokrywy na tylną część urządzenia, pokrywę/element przytrzymujący pokrywę otwieraj wyłącznie do górnej pozycji zatrzaśnięcia, a nie do końcowej pozycji zatrzaśnięcia.

Urządzenia SB-4 używaj wyłącznie do miksovania, ubijania, mieszania, szatkowania i sporządzania płynnych mieszanin, takich jak sosy, zupy, zagęszczacze, ciasta, dressingi, majonezy, desery, napoje owocowe, koktajle mleczne itp.

Stosuj wystarczające ilości płynów, aby podczas całego procesu zawartość nie była zbyt gęsta.

Pracę rozpoczynaj od nalania do dzbanka płynu, a następnie dodawaj składniki stałe (w tym kostki lodu).

Nigdy nie używaj kostek lodu większych niż normalnie wytwarzane przez kostkarki do lodu.

Obróbkę rozpoczynaj od pokrojenia stałych składników na w miarę równe kawałki, ale nie większe od takich, które mogą być łatwo przetworzone przez urządzenie.

Stale składniki dodawaj stopniowo; nie dodawaj wszystkich jednocześnie.

Nigdy nie napełniaj dzbanka zbyt dużą ilością produktów, której urządzenie nie będzie mogło łatwo przetworzyć.

Nigdy nie napełniaj dzbanka ponad wskaźniki maksymalnego napełnienia i pamiętaj, że objętość produktu zwykle zwiększa się podczas obróbki.

Dobierz taką prędkość, która powoduje powstanie wiru w środku dzbanka.

Do dodawania płynów itp. do dzbanka podczas pracy urządzenia zawsze korzystaj z otworu w pokrywie.

Aby uniknąć wypryśnięcia, zasłoń ręką otwór w pokrywie lub załóż dozownik oleju.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia

urządzenia zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.

Należy uważać, aby nie zranić się ostrzami i ruchomymi częściami urządzenia.

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA: Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy zawsze je wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego lub jeżeli nie ma wtyczki, wyłączyć wyłącznik izolacyjny. 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. Demontaż elementu tnącego z dna dzbanka nie jest konieczny. Zachowaj należyta ostrożność przy ostrych nożach na dnie dzbanka!

URZĄDZENIE: Wytrzyj urządzenie wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj do sucha.

OSTRZEŻENIE:

- Urządzenia nie należy polewać ani spryskiwać wodą.
- Nie należy używać podchlorynu sodowego (chloru) ani żadnego innego środka zawierającego tę substancję.
- Do czyszczenia nie używaj ostrych przedmiotów ani żadnych innych przedmiotów nie przeznaczonych do czyszczenia.
- Nie używaj żrących detergentów ani środków czystości.
- Nie używaj gąbek ściernych (np. Scotch-Brite™). Spowoduje to szybsze zużycie wykończenia urządzenia.

PORADY:

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W celu uniknięcia ryzyka uszkodzenia silnika, SB-4 jest wyposażone w zabezpieczenie termiczne silnika automatycznie wyłączające urządzenie, jeżeli temperatura silnika staje się zbyt wysoka. 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 została prawidłowo podłączona do gniazda. Upewnij się, że dzbanek jest prawidłowo zainstalowany. Dociśnij pokrywę do elementu ją przytrzymującego i opuść element przytrzymujący pokrywę, aby pokrywa zamknęła dzbanek. Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej pomieszczeń są sprawne i o odpowiedniej wartości znamionowej. Ustaw pokrętko regulacji prędkości w pozycji „0” na kilka minut, a następnie spróbuj

uruchomić urządzenie. Jeżeli urządzenie w dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwij specjalistyczny serwis.

PROBLEM: Mała wydajność lub złe wyniki obróbki.

ROZWIĄZANIE: Upewnij się, że ostrza są w dobrym stanie i są wystarczająco ostre. Patrz „OGÓLNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SZYBKIEJ OBRÓBK I UZYSKIWANIA NAJLEPSZYCH WYNIKÓW”.

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA SB-4

POJEMNOŚĆ: 4 litry. Podziałki: 0,5 - 3,8 litra, 10 - 140 uncji, 2 - 16 filiżanek.

URZĄDZENIE: Silnik (wersja 1): 1,35 kW, 220-240 V, jednofazowy, 50/60 Hz. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej pomieszczenia: 10 A, zwłoczny. Silnik (wersja 2): 1,35 kW, 110-120 V, jednofazowy, 50/60 Hz. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej pomieszczenia: 10 A, zwłoczny. Zabezpieczenie termiczne silnika z automatycznym ponownym włączeniem. Transmisja za pośrednictwem paska zębatego. System bezpieczeństwa: Mechaniczny wyłącznik bezpieczeństwa.

Klasa zabezpieczenia: IP34. Poziom hałasu LpA (EN31201): < 84 dB(A).

REGULACJA PRĘDKOŚCI: Pokrętko regulacji prędkości pozwalające na stopniową regulację obrotów w zakresie od 700 do 18.000 obr./min. Elektroniczny regulator prędkości pozwalający utrzymywać stałą prędkość obrotową niezależnie od obciążenia. Odrębna funkcja SPF – chwilowy włącznik maksymalnych obrotów pozwalający na natychmiastowe uzyskanie maksymalnej prędkości urządzenia równej 18.000 obr./min.

WAGA NETTO: Urządzenie: 5,7 kg. Dzbanek: 0,9 kg.

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

INSTRUÇÕES DE USO

HALLDE SB-4

(PT)

ATENÇÃO!



Mantenha as mãos afastadas do acoplamento. Ver o sinal de proibido na máquina.

Ao transportar a máquina baixe a tampa/suporte da tampa, de maneira que a taça fique bem fechada, e segure a máquina pela pega.

Tenha cuidado para não ferir as mãos nas lâminas afiadas que se encontram no fundo da taça.

Nunca introduza as mãos ou quaisquer outros objetos na taça durante o funcionamento da máquina.

Conte sempre com a eventualidade de o conteúdo da taça salpicar para o exterior e tenha em atenção que poderá ser perigoso processar líquidos, etc., que estejam demasiado quentes.

Desligue a máquina e retire a ficha da tomada elétrica antes de limpar a base da máquina.

A base da máquina contém componentes elétricos e, conseqüentemente, não deve ser lavada na máquina da loiça, nem submersa em água.

Não utilize uma mangueira de alta-pressão para limpar qualquer parte da máquina.

Apenas um técnico qualificado poderá abrir a base da máquina e proceder à sua reparação. Isto também se aplica à substituição do cabo elétrico.

O eletrodoméstico não pode ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, exceto sob supervisão ou instrução adequadas.

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

Ligue a máquina a uma tomada elétrica que seja adequada às especificações da máquina. Ver "ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA SB-4".

Verifique se a unidade cortante deixa de rodar nos 4 segundos seguintes ao levantamento da tampa/suporte da tampa.

Encaixe a taça e a tampa (ver "MONTAGEM"). Baixe a tampa/suporte da tampa, de modo a fechar a taça. Ligue a máquina. Levante lentamente a tampa/suporte da tampa e verifique se a energia para o motor é cortada antes que a abertura entre a extremidade superior do recipiente e a extremidade inferior da tampa seja superior a 30 mm.

Remova a taça e a tampa. Baixe o suporte da tampa até à posição mais baixa permitida pela mola. Rode o botão de ajustamento de velocidade até à posição "2" e certifique-se de que a máquina não entra em funcionamento.

Se as verificações acima indicarem que a máquina não está a funcionar corretamente, requisite a intervenção de um técnico qualificado para reparar a avaria antes de colocar a máquina em funcionamento.

VERIFICAR SEMPRE ANTES DE UTILIZAR

Verifique se a unidade cortante deixa de rodar nos 4 segundos seguintes ao levantamento da tampa/suporte da tampa (velocidade máxima).

Encaixe a taça e a tampa (ver "MONTAGEM"). Feche a tampa/suporte da tampa. Ligue a máquina. Levante lentamente a tampa/suporte da tampa e verifique se a máquina para antes que abertura entre a extremidade superior da taça e a extremidade inferior da tampa seja superior a 30 mm.

Remova a taça e a tampa. Baixe o suporte da tampa até à posição mais baixa permitida pela mola. Rode o botão de ajustamento de velocidade até à posição "2" e certifique-se de que a máquina não entra em funcionamento.

Retire a ficha da tomada elétrica e, de seguida, verifique se o cabo elétrico está em boas condições e se o isolamento apresenta fissuras.

Se o fio elétrico estiver danificado, o isolamento apresentar fissuras e se alguma das funções de segurança mencionadas acima estiver inoperacional, requisite a intervenção de um técnico qualificado para reparar a avaria antes de colocar a máquina em funcionamento.

Verifique se os parafusos da parte de trás e debaixo da máquina, assim como a porca abobadada no fundo da taça estão convenientemente apertados.

Verifique se a unidade cortante está em boas condições e se as lâminas estão afiadas.

TIPO DE PROCESSAMENTO

Mistura, bate, mexe, corta e amassa misturas ricas em líquidos, tais como óleos de ervas, molhos, sopas, cremes, misturas para bolos ou massas, molhos para salada, sobremesas, sumos de fruta, cocktails, batidos, etc.

EMPURRADOR

Utilize o empurrador para um processamento mais eficiente, veja na imagem como colocar o empurrador na abertura da tampa.

UTILIZADORES

Restaurantes, estabelecimentos de comida para fora, cafés, bares, cozinhas de produtos dietéticos, lares de idosos, escolas, cadeias de fast food, empresas de catering, centros de dia, bares de saladas, navios, etc.

PILÃO

Use o pilão para um preparo mais eficiente; veja na imagem como o pilão é colocado através da abertura da tampa.

UNIDADE DE LÂMINAS

Verifique se o conjunto de facas está em boas condições, se as facas estão afiadas e se a porca abaulada na parte inferior do jarro está firmemente apertada a 8 Nm. As facas são intercambiáveis.

MONTAGEM

Levante o suporte da tampa até à posição mais alta permitida pela mola e encaixe a tampa no suporte.

Coloque o recipiente na máquina, de maneira a assentar firmemente nos quatro suportes.

Baixe a tampa/suporte da tampa até ao máximo.

DESMONTAGEM

Levante a tampa/suporte da tampa até à posição mais alta permitida pela mola.

Retire a tampa do respetivo suporte.

Retire a taça da máquina.

BOTÃO DE AJUSTAMENTO DE VELOCIDADE

Quando o botão está na posição "0", a máquina está desligada.

Quando está na posição "1", a máquina funciona à velocidade mais baixa (700 rpm). A velocidade aumenta à medida que se roda o botão, funcionando à velocidade máxima (18 000 rpm) na posição "6".

Para voltar a ligar a máquina, depois de a tampa/suporte da tampa terem sido levantados e de o interruptor de segurança ter sido acionado, coloque o botão de ajustamento de velocidade na posição "0", ajustando-o, de seguida, para a posição "1" ou mais alta.

A FUNÇÃO DE VIBRAÇÕES RÁPIDAS "SPF"

A SPF (Sprinter Pulse Function) é usada para vibrações de curta duração à velocidade máxima.

Logo que o botão SPF seja premido, a velocidade irá passar automaticamente da velocidade definida pelo botão de ajustamento de velocidade para a velocidade máxima possível.

A SPF não pode ser ativada quando o botão de ajustamento de velocidade se encontra na posição "0".

SUGESTÕES GERAIS PARA PROCESSAMENTOS RÁPIDOS E MELHORES RESULTADOS

De modo a evitar que os líquidos escorram para a parte de trás da máquina, abra a tampa/suporte da tampa até à posição mais alta permitida pela mola, e não até à posição de paragem.

Utilize a SB-4 apenas para misturar, mexer, bater, cortar e triturar misturas ricas em líquidos, tais como, óleos de ervas, molhos, sopas, cremes, misturas para bolos ou massas, molhos, sobremesas, sumos de fruta, cocktails, batidos, etc.

Utilize uma quantidade de líquido suficiente para garantir que a mistura é sempre fluida e fácil de mexer.

Comece por deitar o líquido na taça e só depois adicione os ingredientes sólidos (incluindo cubos de gelo).

Nunca use cubos de gelo maiores do que os que são normalmente produzidos pelas máquinas de gelo.

Comece por cortar os ingredientes sólidos em pedaços com sensivelmente o mesmo tamanho, não excedendo o tamanho que a máquina é capaz de processar facilmente.

Adicione os ingredientes sólidos em pequenas quantidades em vez de os adicionar todos de uma vez.

Nunca encha a taça de tal modo que a máquina tenha dificuldade em processar o conteúdo.

Ao encher a taça, não ultrapasse a marcação máxima e recorde que o volume do produto normalmente aumenta durante o processamento.

Escolha uma velocidade que crie uma coluna de ar no centro da taça.

Utilize a abertura de alimentação existente na tampa para adicionar ingredientes líquidos enquanto a máquina está em funcionamento.

Para evitar salpicos, coloque a mão sobre a abertura de alimentação ou encaixe o doseador de óleo.

LIMPEZA

Leia todas as instruções antes de iniciar a limpeza da máquina.

Tenha cuidado para não ferir as mãos nas lâminas afiadas e nas peças em movimento.

ANTES DA LIMPEZA: Desligue sempre a máquina e retire a ficha da tomada elétrica ou, no caso de não ter ficha, acione 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. Não é necessário remover a unidade cortante do fundo da taça. Tenha cuidado com as lâminas afiadas no fundo da taça!

MÁQUINA: Limpe a máquina com um pano húmido e seque-a de seguida.

AVISO:

- Não entorne ou pulverize água para o interior da máquina.
- Não utilize hipoclorito de sódio (cloro) ou qualquer outro agente que contenha essa substância.
- Não utilize objetos afiados ou outros objetos que não sejam apropriados para a limpeza da máquina.
- Não utilize detergentes ou produtos de limpeza abrasivos.
- Não utilize esponjas com esfregão (p. ex., Scotch-Brite™). Estes irão causar desgaste no acabamento da máquina.

CONSELHOS SOBRE OS CUIDADOS A TER:

- Limpe a máquina imediatamente a seguir à sua utilização.
- Seque a máquina imediatamente a seguir à limpeza.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para eliminar o risco de danos no motor, a SB-4 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 para durante o funcionamento e não é possível voltar a ligá-la.

SOLUÇÃO: Verifique se a ficha está bem encaixada na tomada elétrica. Certifique-se de que a taça está corretamente encaixada. Introduza a tampa no suporte e baixe a tampa até esta fechar a taça. Verifique se os fusíveis do quadro elétrico local estão intactos e têm a amperagem correta. Rode o botão de ajustamento de velocidade para a posição "0", espere alguns minutos e tente pôr de novo a máquina a funcionar. Se mesmo assim a máquina não funcionar, requisiite a intervenção de um técnico qualificado.

AVARIA: Baixa capacidade ou resultados insatisfatórios.

SOLUÇÃO: Verifique se as lâminas estão em boas condições e afiadas. Ver também "SUGESTÕES GERAIS PARA PROCESSAMENTOS RÁPIDOS E OBTENÇÃO DOS MELHORES RESULTADOS".

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO HÄLLDE SB-4

VOLUME: 4 litros. Graduações: 0,5-3,8 litros, 10-140 onças, 2-16 chávenas.

MÁQUINA: Alternativa de motor 1: 1,35 kW, 220-240 V, monofásico, 50/60 Hz. Fusível no quadro elétrico local: 10 A, com atraso. Alternativa de motor 2: 1,35 kW, 110-120 V, monofásico, 50/60 Hz. Fusível no quadro elétrico local: 10 A, com atraso. Motor com proteção térmica e reposição automática. Transmissão: acionada por correia. Sistema de segurança: interruptor mecânico de segurança.

Classe de proteção: IP34. **Nível de ruído LpA (EN31201):** <84 dB(A).

CONTROLOS E VELOCIDADES: Botão de ajustamento de velocidade para um ajuste variável contínuo da velocidade de 700 para 18 000 rpm. Controlo eletrónico de velocidade constante, independentemente da carga. A função SPM (Sprinter Pulse Function) separada acelera imediatamente a máquina da velocidade definida até à velocidade máxima de 18 000 rpm.

PESOS LÍQUIDOS: Máquina: 5,7 kg. Recipiente: 0,9 kg.

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

HALLDE SB-4

(RU)

ВНИМАНИЕ!



Держите руки в стороне от движущихся частей. Обратите внимание на запрещающий знак на машине.

При транспортировке устройства опустите крышку/держатель крышки так, чтобы кувшин был надежно закрыт. Переносите устройство за ручку.

Будьте осторожны, чтобы не повредить руки об острые ножи, расположенные в нижней части кувшина.

Не помещайте руки или какие-либо предметы в кувшин во время работы устройства.

Помните, что содержимое кувшина может выплеснуться. Не забывайте, что очень горячие жидкости могут быть опасны.

Выключайте устройство и отключайте вилку питания из розетки перед очисткой внутренней части устройства.

Во внутренней части устройства имеются электрические детали, поэтому его нельзя мыть в посудомоечной машине или погружать в воду.

Не пользуйтесь распылителями под высоким давлением для очистки устройства.

Производить ремонт и открывать корпус устройства разрешается только квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию. Это касается и замены электрического кабеля.

Данное устройство не должно использоваться детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с недостаточным опытом обращения с подобными устройствами, если им не обеспечены соответствующие инструкции или присмотр.

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

Подключите устройство к источнику питания, который соответствует устройству. См. раздел "ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА SB-4".

Убедитесь, что режущий блок перестает вращаться в течение 4 секунд после поднятия крышки/держателя крышки.

Надежно установите кувшин и крышку (см. раздел "СБОРКА"). Опустите крышку/держатель крышки так, чтобы крышка закрыла кувшин. Включите устройство. Медленно поднимите крышку/держатель крышки и убедитесь, что подача питания мотору прекращается, когда расстояние между верхним краем кувшина и нижним краем крышки составляет менее 30 мм.

Снимите кувшин и крышку. Опустите держатель крышки так, чтобы он защелкнулся в крайнем нижнем положении. Поверните регулятор скорости в положение "2" и убедитесь, что устройство не включилось.

Если указанные выше способы проверки покажут, что устройство работает неправильно, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию для устранения неисправности, прежде чем пользоваться устройством.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Убедитесь, что режущий блок перестает вращаться в течение 4 секунд после поднятия крышки/держателя крышки (максимальная скорость).

Надежно установите кувшин и крышку (см. раздел "СБОРКА"). Закройте крышку/держатель крышки. Включите устройство. Медленно поднимите крышку/держатель крышки и убедитесь, что устройство отключается, когда расстояние между верхним краем кувшина и нижним краем крышки составляет менее 30 мм.

Снимите кувшин и крышку. Опустите держатель крышки так, чтобы он защелкнулся в крайнем нижнем положении. Поверните регулятор скорости в положение "2" и убедитесь, что устройство не включается.

Выньте вилку из розетки сети питания, проверьте состояние кабеля и целостность изоляции.

Если кабель питания поврежден, или нарушена изоляция, а также если любая из вышеуказанных функций безопасности неактивна, обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию для устранения неисправности, прежде чем пользоваться устройством.

Убедитесь, что винты на задней и нижней стороне устройства и колпачковая гайка на дне кувшина надежно затянуты.

Убедитесь, что режущий блок в хорошем состоянии, а ножи острые.

ТИП ОБРАБОТКИ

Смешивает, взбивает, взбалтывает, рубит и разминает смеси, богатые жидкостью, например, масла из растительного сырья, соусы, супы, загустители, кондитерские смеси, заправки для салатов, десерты, фруктовые напитки, коктейли, молочные коктейли и т. д.

ТОЛКАТЕЛЬ

Для повышения производительности используйте толкатель - см. изображение с расположением толкателя в отверстии крышки.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Рестораны, кухни, кафе, бары, диетические кухни, пансионаты для пожилых людей, школы, пункты быстрого питания, предприятия общественного питания, детские сады, закусочные, суда и т. д.

ПЕСТИК

Используйте пестик для более эффективной обработки. Посмотрите на изображение того, как пестик вставляется в отверстие крышки.

НОЖЕВОЙ БЛОК

Проверьте, что ножевой блок находится в хорошем состоянии, ножи острые и что гайка куполообразной гайки на дне кружки надежно затянута с моментом 8 Нм. Ножи можно заменить.

СБОРКА

Поднимите держатель крышки до верхнего положения фиксации и установите крышку в держатель крышки, так, чтобы крышка лежала на держателе крышки.

Поместите кувшин на устройство так, чтобы он плотно стоял на четырех подставках.

Опустите крышку/держатель крышки до упора.

РАЗБОРКА

Поднимите крышку/держатель крышки так, чтобы она защелкнулась в верхнем положении.

Снимите крышку с держателя крышки.

Снимите кувшин с устройства.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ СКОРОСТИ

В положении "0" устройство отключено.

В положении "1" устройство работает на самой низкой скорости. Скорость, с которой работает устройство, увеличивается с увеличением значения настройки и достигает максимума (18 000 об/мин) при значении настройки "6".

Для повторного включения устройства после

того, как была откинута крышка (был откинут держатель крышки), и был приведен в действие предохранительный выключатель, сначала поверните переключатель скорости в положение "0", а затем до значения настройки "1" или больше.

ФУНКЦИЯ SPRINTER PULSE, "SPF"

Функция SPF используется для кратковременного ускорения до самой высокой скорости.

Сразу же после нажатия кнопки SPF скорость мгновенно увеличивается от значения скорости, на которое установлен переключатель скорости, до максимально возможной скорости.

Функцию SPF невозможно активировать, если переключатель скорости находится в положении "0".

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСКОРЕНИЮ ОБРАБОТКИ И ДОСТИЖЕНИЮ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Чтобы избежать капания с крышки на заднюю часть устройства, открывая крышку/держатель крышки, доводите ее только до фиксации в верхнем положении, а не до конечного положения остановки.

Устройство SB-4 предназначено только для смешивания, взбивания, размешивания, рубки и разминания смесей с большим содержанием жидкостей, например, соусов, супов, загустителей, теста, заправок, майонеза, десертов, фруктовых напитков, коктейлей, молочных коктейлей и т. д.

Рекомендуется использовать достаточное количество жидкости для получения жидкой смеси, свободно текущей в любой момент.

Рекомендуется сначала налить в кувшин жидкость, затем добавлять твердые компоненты (включая кубики льда).

Не допускается использование кубиков льда, размер которых превышает размер кубиков, обычно производимых устройствами для получения льда.

Начните с нарезания на кусочки твердых компонентов приблизительно одинакового размера, но не превышающих размера, который легко обрабатывается устройством.

Твердые компоненты следует добавлять порциями, а не все вместе.

Никогда не наполняйте кувшин таким большим объемом продукта, который устройство не в состоянии легко обработать.

Никогда не наполняйте кувшин выше верхних делений шкалы и помните, что обычно объем продукта увеличивается во время обработки.

Выберите скорость, при которой в центре кувшина образуется столбик воздуха.

Наливное отверстие в крышке используется для подачи в кувшин жидкостей и т. п. во время работы устройства.

Чтобы избежать выплескивания, держите руку над наливным отверстием в крышке или установите чашу-дозатор для масла.

ОЧИСТКА

Внимательно прочитайте все инструкции перед очисткой устройства.

Будьте осторожны, чтобы не поранить руки об острые лезвия и подвижные части.

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ: Всегда отключайте устройство и вынимайте вилку из розетки или, если вилки нет, 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. Нет необходимости снимать нож, находящийся в нижней части кувшина. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами, расположенными в нижней части кувшина!

УСТРОЙСТВО: Протрите устройство сначала влажной, а затем сухой тканью.

ВНИМАНИЕ:

- Не проливайте и не распыляйте воду на устройство.
- Не используйте гипохлорит натрия (хлор) или составы, содержащие данное вещество.
- При очистке не используйте острые предметы или предметы, не предназначенные для чистки.
- Не используйте абразивные моющие средства или очистители.
- Не используйте губки с абразивным покрытием (например, Scotch-Brite™). Их использование приводит к износу покрытия устройства.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство SB-4 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 питания плотно вставлена в розетку сети питания. Убедитесь, что кувшин правильно установлен. Опустите крышку на держатель крышки так, чтобы крышка закрывала кувшин. Убедитесь, что предохранители в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений, не повреждены и имеют соответствующий номинал. Поверните переключатель скорости на "0" и подождите несколько минут, а затем попытайтесь включить устройство. Если устройство не начинает работу, вызовите квалифицированного специалиста по техническому обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или неудовлетворительные результаты.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь, что ножи находятся в хорошем состоянии и заточены. См. раздел "ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСКОРЕНИЮ ОБРАБОТКИ И ДОСТИЖЕНИЮ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ".

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE SB 4

ОБЪЕМ: 4 литра. Градуировка: 0,5-3,8 литра, 10-140 унций, 2-16 чашек.

УСТРОЙСТВО: Вариант мотора 1: 1,135 кВт, 220-240 В, однофазный, 50/60 Гц. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Вариант мотора 2: 1,35 кВт, 110-120 В, однофазный, 50/60 Гц. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Тепловая защита мотора с автоматическим сбросом. Передача с помощью зубчато-приводного ремня. Система безопасности: Механический предохранительный выключатель.

Уровень защиты: IP34. Уровень шума LpA (EN31201): < 84 дБ(А).

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ СКОРОСТИ: Переключатель скорости для непрерывного регулирования скорости от 700 до 18 000 об/мин. Электронный переключатель скорости для обеспечения постоянной скорости вне зависимости от загрузки. Отдельная функция Sprinter Pulse (SPF) немедленно увеличивает скорость устройства до максимального значения 18 000 об/мин.

МАССА НЕТТО: Устройство: 5,7 кг. Кувшин: 0,9 кг.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

NAVODILA

HALLDE

SB-4

(SI)

POZOR!



Držite roke stran od priklopne naprave. Glejte znak za prepoved na napravi.

Pri prevažanju aparata spustite pokrov/držalo pokrova, tako da je mešalna posoda dobro zaprta, in napravo primite za ročaj.

Pazite, da si rok ne porežete z ostrimi rezili na dnu mešalne posode.

Rok ali kakršnih koli predmetov ne vstavite v mešalno posodo, ko aparat deluje.

Vedno pričakujte, da bo vsebina brizgnila iz mešalne posode. Poleg tega ne pozabite, da je lahko predelava zelo vročih tekočin in podobnih snovi nevarna.

Pred čiščenjem ohišja aparat izklopite in iz vtičnice odstranite vtičač.

Ohišje aparata vsebuje električne sestavne dele in ga zato ne smete oprati v pomivalnem stroju ali potopiti v vodo.

Za čiščenje katerega koli dela aparata ne uporabite visokotlačne brizgalne pištole.

Samo usposobljen serviser lahko poseže v aparat in odpre njegovo ohišje. To velja tudi za zamenjavo električnega kabela.

S to napravo ne smejo rokovati otroci ali osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi ter osebe s pomanjkljivimi izkušnjami s takimi napravami, razen če jim je nuden ustrezen nadzor oz. navodila.

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

Aparat priključite na zanj primerno električno omrežje. Glejte razdelek »TEHNIČNI PODATKI ZA SB-4«.

Prepričajte se, da se blok z noži preneha vrteti v 4 sekundah po dvigu pokrova/držala pokrova.

Namestite mešalno posodo in pokrov (glejte razdelek »MONTAŽA«). Pokrov/držalo pokrova spustite, tako da pokrov zapre mešalno posodo. Zaženite aparat. Počasi dvignite pokrov/držalo pokrova in se prepričajte, da se napajanje motorja sproži, preden je odprta

med zgornjim robom mešalne posode in spodnjim robom pokrova večja od 30 mm.

Odstranite mešalno posodo in pokrov. Držalo pokrova spustite do najnižjega položaja zaskoka. Gumb za nastavitev hitrosti zasukajte v položaj »2« in se prepričajte, da se aparat ni zagnal.

Če ste po opravljenih vseh zgornjih korakih ugotovili, da 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 blok z noži preneha vrteti v 4 sekundah po dvigu pokrova/držala pokrova (najvišja hitrost).

Namestite mešalno posodo in pokrov (glejte razdelek »MONTAŽA«). Zaprite pokrov/držalo pokrova. Zaženite aparat. Počasi dvignite pokrov/držalo pokrova in se prepričajte, da se aparat zaustavi preden je odprta med zgornjim robom mešalne posode in spodnjim robom pokrova večja od 30 mm.

Odstranite mešalno posodo in pokrov. Držalo pokrova spustite do najnižjega položaja zaskoka. Gumb za nastavitev hitrosti zasukajte v položaj »2« in se prepričajte, da se aparat ni zagnal.

Iz vtičnice odstranite vtičač in se nato prepričajte, da je električni kabel v dobrem stanju ter da izolacija ni počena.

Če je električni kabel poškodovan ali je izolacija počena in če je katera od zgornjih funkcij nedelujoča, stopite v stik z usposobljenim serviserjem, ki bo okvaro odpravil pred začetkom uporabe aparata.

Prepričajte se, da so vijaki na zadnji in spodnji strani aparata ter kupolasta matica v dnu mešalne posode čvrsto priviti.

Prepričajte se, da je blok z noži v dobrem stanju in da so rezila ostra.

VRSTA PREDELAVE

Mešanje, stepanje, sekljanje in mletje zmesi, ki so bogate s tekočinami, kot so zeliščna olja, omake, juhe, zmesi za zgostitev in mase za peko peciva, solatni preliv, sladice, sadni napitki, koktajli, mlečni napitki itd.

POTISKALO

Za odličen rezultat obdelave živil, uporabite potiskalo. Na spodnji sliki je prikaz pravilne uporabe potiskala.

UPORABNIKI

Restavracije, kuhinje v trgovinah, kavarne, bari, dietne kuhinje, domovi za upokoence, šole, prodajalne hitre hrane, gostilne, vrtci, solatni bari, ladje itd.

PALICA

Uporabite palico za učinkovitejšo obdelavo; glejte sliko, kako je palica nameščena skozi odprtino na pokrovu.

NOŽNA ENOTA

Preverite, ali je nožna enota v dobrem stanju, noži so ostri, in ali je kupolasta matica na dnu posode dobro zategnjena na 8 Nm. Noži so zamenljivi.

MONTAŽA

Držalo pokrova dvignite do zgornjega položaja zaskoka in pokrov namestite v držalo pokrova, tako da se pokrov zatakne v držalo pokrova.

Mešalno posodo namestite na aparat, tako da se v celoti zatakne na štiri nosilce.

Pokrov/držalo pokrova spustite do konca.

DEMONTAŽA

Držalo pokrova dvignite do najvišjega položaja zaskoka.

Pokrov odstranite z držala pokrova.

Mešalno posodo odstranite z aparata.

GUMB ZA NASTAVITEV HITROSTI

Aparat je v položaju »0« izklopljen.

V položaju »1« bo aparat deloval pri najnižji hitrosti (700 vrt./min). S povečanjem nastavitve se bo povečala tudi hitrost, najvišjo hitrost (18.000 vrt./min) pa bo aparat dosegel pri nastavitvi »6«.

Za ponovni zagon aparata, potem ko ste odprli pokrov/držalo pokrova in aktivirali varnostno stikalo, gumb za nastavitev hitrosti najprej zasukajte v položaj »0« in nato v položaj »1« ali višje.

FUNKCIJA »SPRINTER PULSE« (SPF)

Funkcija SPF se uporablja za kratko pospešeno delovanje pri najvišji hitrosti.

Takoj po pritisku gumba SPF se bo hitrost naglo povečala s trenutno nastavljenimi hitrosti na najvišjo možno hitrost.

Funkcije SPF ni mogoče aktivirati, ko je gumb za nastavitev hitrosti v položaju »0«.

SPLOŠNI NAMIGI ZA HITRO PREDELAVO IN NAJBOLJŠE REZULTATE

Kapljanju na zadnji del aparata se izognete tako, da pokrov/držalo pokrova odprete samo do zgornjega položaja zaskoka, ne pa do končnega položaja.

Mešalnik SB-4 uporabljajte za mešanje, stepanje, sekljanje in mletje zmesi, ki so bogate s tekočinami, kot so zeliščna olja, omake, juhe, zmesi za zgostitev in mase za peko peciva,

prelivi, sladice, sadni napitki, koktajli, mlečni napitki itd.

Z zadostno količino tekočine zagotovite, da je zmes vedno tekoča.

V mešalno posodo najprej dolijte tekočino in nato dodajte trdne sestavine (vključno s kockami ledu).

Nikoli ne uporabite kock ledu, večjih od tistih, ki jih običajno proizvajajo ledomati.

Trdne sestavine najprej zrežite na koščke približno enake velikosti, ki pa ne smejo presegati velikosti, ki jo lahko aparat enostavno predela.

Trdne sestavine dodajte posamezno, ne pa vse naenkrat.

Mešalne posode nikoli ne napolnite s preveliko količino živil, saj lahko to onemogoči njihovo enostavno predelavo.

Mešalne posode nikoli ne napolnite do najvišjih oznak, pri tem pa ne pozabite, da se vsebina mešalne posode med predelavo običajno poveča.

Izberite hitrost, ki v sredini mešalne posode ustvari stolp zraka.

Za dovajanje tekočine v mešalno posodo, medtem ko aparat deluje, uporabite odprtino za dolivanje v pokrovu.

Če želite preprečiti brizganje, roko pritisnite na odprtino za dolivanje pokrova ali pa namestite skledo za odmerjanje olja.

ČIŠČENJE

Preden pričnete s čiščenjem aparata, preberite vsa navodila.

Pazite, da si rok ne porežete z ostrimi rezili in gibljivimi deli.

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. Bloka z noži ni treba odstraniti z dna mešalne posode. Pazite, da si rok ne porežete z ostrimi rezili na dnu mešalne posode.

APARAT: Aparat obrišite z mokro krpo in ga nato s suho krpo posušite.

OPOZORILO:

- Aparat ne polivajte z vodo ali ga z njo ne poškopite.
- Ne uporabite natrijevega hipoklorita (klor) ali drugega sredstva, ki vsebuje to snov.
- Za čiščenje ne uporabite ostrih predmetov ali predmetov, ki niso namenjeni čiščenju.
- Ne uporabljajte abrazivnih detergentov ali čistilnih sredstev.
- Ne uporabite gobice za čiščenje z grobo površino (npr. Scotch-Brite™). Uporaba

takšnih gobic povzroči poškodbe končnega premaza aparata.

NASVET ZA VZDRŽEVANJE:

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Za odpravljanje tveganja poškodb motorja je SB-4 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: Preverite, ali je vtikač do konca vstavljen v vtičnico. Prepričajte se, da je mešalna posoda pravilno nameščena. Pokrov potisnite v držalo pokrova in držalo pokrova spustite tako, da pokrov zapre mešalno posodo. Preverite, ali so varovalke v omarici z varovalkami, ki se nahaja v namembnih prostorih, nepoškodovane in ustrezne moči. Gumb za nastavitev hitrosti zasukajte v položaj »0«, počakajte nekaj minut in nato poskušajte zagnati aparat. Če se aparat še vedno ne zažene, stopite v stik z usposobljenim servisjem.

OKVARA: Nizka zmogljivost ali slabi rezultati.

REŠITEV: Prepričajte se, da so rezila ostra in v dobrem stanju. Glejte razdelek »SPLOŠNI NAMIGI ZA HITRO PREDDELAVO IN NAJBOLJŠE REZULTATE«.

TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE SB-4

PROSTORNINA: 4 litra. Zmogljivost: 0,5–3,8 litrov, 10–140 unč, 2–16 meric.

APARAT: Alternativa motorja 1: 1,35 kW, 220–240 V, enofazni, 50/60 Hz. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Alternativa motorja 2: 1,35 kW, 110–120 V, enofazni, 50/60 Hz. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Zaščita pred pregrevanjem motorja s samodejno ponastavitvijo. Menjalnik: poganja ga jermen. Varnostni sistem: mehansko varnostno stikalo.

Stopnja zaščite: IP34. Raven zvoka LpA (EN31201): < 84 dB(A).

STIKALA IN HITROSTI: Gumb za nastavitev hitrosti za neprekinjeno spremenljivo nastavitev hitrosti od 700 do 18.000 vrt./min. Elektronski nadzor hitrosti za stalno hitrost, ne glede na obremenitev. Ločena funkcija »Sprinter Pulse« (SPF), ki hitrost aparata v trenutku pospeši z nastavljenimi hitrosti na najvišjo hitrost (18.000 vrt./min.).

NETO TEŽE: Aparat: 5,7 kg. Mešalna posoda: 0,9 kg.

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