VCM-41/VCM-42 VERTICAL CUTTER MIXER

PARTS / ASSEMBLING

LID

SCRAPER RING

KNIFE

BOWL

MACHINE BASE

ASSEMBLING THE BOWL

USER INSTRUCTIONS

HALLDE VCM-41/42

(GB)

CAUTION!

The VCM-42 must be installed by a qualified service mechanic.

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

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

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

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

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

These appliances are 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

Remove the knife from the bowl before installation.

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

Check that the shaft rotates anti-clockwise.

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

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

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

ALWAYS CHECK BEFORE USE

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

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

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

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

That all visible screws and bolts are securely tightened.

That the knives are in good condition and sharp.

TYPE OF PROCESSING

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

USERS

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

CAPACITY

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

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

The maximum recommended quantities that the machine can process at one time are shown in the list below.

- Meat: 1.3 kg
- Fish: 1.3 kg
- Aromatic butter: 1.3 kg
- Parsley: 1 litre

THE SCRAPER

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

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

ASSEMBLING

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

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

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

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

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

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

DISMANTLING

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

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

USING THE SPEED CONTROL

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

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

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

CLEANING

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

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 the machine does not have a plug, open the isolating switch. Remove all the removable parts that are to be cleaned.

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

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

WARNING:

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

ADVICE ON CARE:

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

TROUBLE SHOOTING

FAULT: The mixer cannot be started, or stops while in operation and cannot be restarted.

REMEDY:

- First, make sure that the scraper system, lid and bowl is correctly assembled on the mixer.
- Inspect the power connections.
- Inspect the fuse box. Check fuse rating and if any other equipment shares the same fuse.

To prevent the mixer from overheating, the mixer is fitted with two thermal switches (TCO). One in the motor and one inside the chassis. If a switch is triggered it will take around 10-30 minutes before the mixer can be restarted.

- Let the mixer cool down between batches. The mixer is not designed for continuous use.

If the mixer still can't be restarted, call in a qualified service technician.

FAULT: Low capacity or poor cutting results.

REMEDY:

- Inspect the condition of the knives.
- Process a smaller amount.
- Pre-cut to 4x4x4 cm or less for optimum result.
- Increase or decrease operating time.
- Use the scraper system for even cutting result.

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE VCM-41

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

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

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

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

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

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

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

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE VCM-42

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

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

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

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

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

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

BRUKSANVISNING

HALLDE VCM-41/42

(SE)

VARNING!

VCM-42 skall installeras av en behörig fackman.

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

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

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

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

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

Avlägsna kniven ur kärlet före installationen.

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

Kontrollera att axeln roterar moturs.

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

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

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

KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING

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

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

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

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

Att synliga skruvar och bultar är åtdragna.

Att knivarna är hela och har god skärpa.

TYP AV BEREDNING

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

ANVÄNDARE

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

KAPACITET

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

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

Nedan anges den maximala mängden som rekommenderas beredas per gång.

- Kött: 1,3 kg
- Fisk: 1,3 kg
- Aromsmör: 1,3 kg
- Persilja: 1 liter

AVSKRAPAREN

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

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

MONTERING

Vid montering, för säkerhetsarmen bakåt tills det tar stopp.

Placera kärlet på maskinen så att kärlets styrstift hamnar i spåren på maskinens ovansida.

Placera kniven på axeln och för ner kniven helt.

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

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

Lyft säkerhetsarmen och för samtidigt in den till lockets centrum.

DEMONTERING

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

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

SÅ HÄR ANVÄNDS MANÖVERVREDET

Med manövervredet i läge "0" är maskinen avstängd.

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

I läge "PULS" går maskinen tills vredet släpps.

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

RENGÖRING

Läs hela instruktionen innan du börjar rengöra maskinen.

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. Se upp för de vassa knivarna på knivhuvudet!

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.

UNDVIK: Använd inte rengöringssvampar med skurnylon (t.ex. Scotch Brite™) om det inte är

absolut nödvändigt. Detta ruggar upp ytan och gör den mindre vattenavstötande.

SKÖTSELRÅD:

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

FELSÖKNING

FEL: Maskinen startar inte eller stannar under drift och kan inte återstartas.

ÅTGÄRD:

- Kontrollera att avskraparen, lock och kärl är korrekt monterat på maskin.
- Kontrollera att strömsladden sitter i ordentligt.
- Testa annan utrustning i samma uttag.
- Kontrollera säkringen för vägguttaget.
- Kontrollera om det finns annan apparatur kopplade till samma säkringsgrupp.

Eventuellt kan säkringsgruppen vara överbelastad om fler maskiner körs samtidigt på samma grupp.

Denna maskin är utrustad med två överhettningsskydd. Om ett överhettningsskydd löser ut tar det mellan 10-30 minuter innan maskinen kan startas igen.

- Låt maskinen vila mellan portionerna. Maskinen är inte konstruerad för kontinuerlig drift.

Om maskinen fortfarande inte startar tillkalla en servicetekniker.

FEL: Låg kapacitet eller otillfredsställande skärresultat.

ÅTGÄRD:

- Kontrollera skicket på knivarna.
- Bearbeta en mindre mängd.
- Skär till en storlek av 4x4x4 cm eller mindre.
- Öka eller minska bearbetningstiden i maskin.
- Använd avskraparen för ett jämnare resultat.

TEKNISKA DATA HÄLLDE VCM-41

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

MASKINBAS: Motor: 0,55 kW, 100 V, 1-fas, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110-120 V, 1-fas, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, 1-fas, 50/60 Hz, 4.7 A. Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift. Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motorbroms. Skyddsklass: IP44. Stickkontakt: 10 A, jordad. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotesla.

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

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

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

KNIV: Hackknivens diameter 190 mm.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkran om överensstämmelse.

TEKNISKA DATA HÄLLDE VCM-42

KÄRLETS VOLYM: Bruttovolym 4 liter. Nettovolym lättflytande vätska 1.6 liter.

MASKINBAS: Motor: 0,75 kW, 230 V, 3-fas, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Motor: 0,75/0.37 kW, 400 V, 3-fas, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift. Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motorbroms. Skyddsklass: IP44. Stickkontakt: 16 A, jordad. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotesla.

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

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

KNIV: Hackknivens diameter 190 mm.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkran om överensstämmelse.

使用说明

HALLDE VCM-41/VCM-42

型号
立式切割搅拌机

(CN)

注意事项！

开始使用机器前，请阅读所有说明。

VCM-42型搅拌机需由合格技工安装。

请小心使用机器，注意锋利的刀片和运转部件，切勿伤及双手。

请务必通过机器底座两侧的手柄运输此机器，切勿通过安全手把进行运输。

请勿将双手或手指放入机器容器或机盖供水管中。

清洁机器前，请始终保持电源为关闭状态，调节速度控制按钮至“O”档，从壁式插座中拔出电源插头或切断隔离开关。

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

安装机器前，请从容器中取出刀片。

请根据机器底座背面铭牌上的详细信息，将机器连接至合规的主电源中。

请检查传动轴是否以逆时针方向旋转。

从机盖中部取出安全手把后，请检查传动轴是否停止旋转4秒。

从机器中部取出容器和机盖后，请确保安全手把位于传动轴上方，并检查机器是否尚未启动。

若机器无法正常运转，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

若已安装容器、机盖和刀片，从机盖中部取出安全手把后，传动轴将停止旋转4秒。请以最高速度进行此项测试。

若已取出容器、刀片和机盖，且保险杆位于机器中部传动轴的上方，机器将无法启动。

请从电源插座中拔出插头，或打开隔离开关，并检查电缆是否具有良好的性能，其外部是否受损。

若电缆受损或破裂，或以上任一安全性能无法按预设运行，请在运行搅拌机前致电合格技工以修理故障。

请确保所有可见的螺钉和螺栓都已牢固拧紧。

请确保机器刀片状态良好锋利。

加工类型

可用于剁碎、研磨或混合肉末、芳香黄油、调味料、甜点、菜泥、肉饼和汤等食品，也可用于准备肉、鱼、水果、蔬菜、洋葱、欧芹、坚果、杏仁、帕尔玛干酪、蘑菇和巧克力等食品。

用途

可用于餐馆、商店厨房、餐饮厨房、面包房、养老院、学校、快餐店、餐厅、日托中心、沙拉吧、披萨店、轮船、中央厨房和机构厨房等地。

机器容量

机器单次加工可容纳的食品数量和尺寸以及加工所需要的时长取决于食品的稠度与预期加工效果。

若要使肉和奶酪等坚固类食品加工成质地均匀且良好的成品，应首先将此类食品分成大小基本相同且体积不大于4X4X4厘米的小块。

以下列表为机器单次加工可容纳的食品最大建议量：

- 肉类：1千克。
- 鱼类：1千克。
- 芳香黄油：1千克。
- 欧芹：1公升。

刮板机

请在所有加工工作运转过程中全程安装刮板机。刮板机的四片刮刀将减慢容器中食物的旋转速度，并将食物导向容器中心/切割区域。

机器运转时，通过来回旋转刮板机的手柄，可以轻松刮擦容器壁身，并将食物送回切割区。

机器组装

组装机器时，首先请尽可能向机器后部移动安全手把。

请将容器置于机器上，使其导销落入机器顶部的狭槽中。

请将刀片安装至传动轴上，并将其完全按下。

请将刮板机置于容器中，使其机盖朝向“6点钟”方向。

请将机器机盖置于容器中，使机盖边缘的箭头指向刮板机手柄，并按压机盖，使刮板机与机盖相互合并。

请抬起安全手把，同时将其朝机器机盖中部旋转。

拆卸机器

首先请轻抬安全手把，并将其朝机器后部旋转，直至手把脱离机器容器，再取出容器。

取出机器容器时，请始终保持刀片不动，以防容器中的物品从容器中部的传送管中散出。

速度控制按钮的使用

当控制杆位于“O”档时，机器电源为关闭状态。

当控制杆位于“I”档时，机器将持续运转，位于“II”档时(针对VCM-42型号搅拌机)，机器将以高速持续运转。

当控制杆始终位于“脉冲”档时，机器将持续运转。脉冲功能可用于短时间加工且需要精确结果的加工工作。

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。

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。清洗时，请小心刀头锋利的刀片。

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。
- 避免使用带有百洁布的清洁海绵，如(Scotch-Brite™)。

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

发生故障：机器无法启动，或运转时发生故障停止，且无法重启。

修理：

- 首先请确保刮板机装置、机盖及容器已正确安装至搅拌机中。
- 请检查电源连接装置。

- 请检查保险丝盒和保险丝额定值，并检查是否有其他设备共用同一保险丝。

为防止搅拌机过热，机器上配有两个热控开关(TCO)，一个位于电机上，另一个位于机器底座内。若触发其中一个开关，则需10-30分钟左右才可重启机器。

- 该型号搅拌机不可连续使用，请在使用间隔期间冷却机器。

若搅拌机仍然无法重启，请致电合格技工。

发生故障：机器容量过低或产生不良加工结果。

修理：

- 请检查刀片状态。
- 请进行少量加工。
- 请提前将产品分割成体积为4x4x4厘米或更小的小块以达到最佳加工效果。
- 请增加或减少加工时间。
- 请使用刮板机装置以达到均匀的切割效果。

HALLDE牌VCM-41 型号搅拌机技术规格

容量和体积：总体积为4公升，液体净重为1.6公升。

机器底座：电机：0.55千瓦特单相电机，100伏， 50/60赫兹，9/8安培。电机：0.55千瓦特单相电机，110-120伏，50/60赫兹，8安培。电机：0.55千瓦特单相电机，230伏，50/60赫兹，4.7安培。机器配有电机热保护装置。传动装置：直接驱动型。安全系统：设有3个独立安全开关和机械电机制动器。防护等级：IP44。插头：10安培接地式插头。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。声级：连接装配区(EN31201)：72分贝。磁场：小于0.1微特斯拉。

速度控制：“0”档＝机器电源为关闭状态。“I”档＝机器将以1500转(50赫兹)或1700转(60赫兹)持续运转。“P”档(脉冲)＝机器将以1500转(50赫兹)或1700转(60赫兹)运转至调速按钮释放为止。

容器体积：总体积为4公升。液体净重为1.6公升。

净重：机器底座：14.8千克。整个容器(含刀片、机盖和刮板机装置)：1.6千克。

刀片：切割刀片直径为190毫米。

规格/标准：符合NSF标准8，请参阅合格声明。

HALLDE牌VCM-42 型号搅拌机技术规格

容量和体积：总体积为4公升，液体净重为1.6公升。

机器底座：电机：0.75千瓦特三相电机，230伏，50赫兹，2.5/2.0安培。电机：0.75/0.37千瓦特三相电机，400伏，50赫兹，1.7/1.4安培。机器配有电机热保护装置。传动装置：直接驱动型。安全系统：设有3个独立安全开关和机械电机制动器。防护等级：IP44。插头：16安培接地式插头。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。声级：连接装配区(EN31201)：72分贝。磁场：小于0.1微特斯拉。

速度控制：“0”档＝机器电源为关闭状态。“I”档＝机器将以1500转持续运转。“II”档＝机器将以3000转持续运转。“P”档(脉冲)＝机器将以1500转运转至调速按钮释放为止。

净重：机器底座：15.4千克。整个容器(含刀片、机盖和刮板机装置)：1.6千克。

刀片：切割刀片直径为190毫米。

规格/标准：符合NSF标准8，请参阅合格声明。

PŘÍRUČKY

HALLDE VCM-41/42

(CZ)

POZOR!

Instalaci modelu VCM-42 musí provádět kvalifikovaný servisní mechanik.

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

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

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

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

Opravovat nebo otvírat tělo zařízení smí pouze kvalifikovaný servisní mechanik. 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

Před instalací vyjměte břit z mísy.

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

Zkontrolujte, zda se hřídel otáčí proti směru hodinových ručiček.

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

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

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

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PROVEĎTE KONTROLU

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

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

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

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

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

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

TYP ZPRACOVÁNÍ

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

UŽIVATELÉ

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

KAPACITA

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

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

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

- Maso: 1,3 kg
- Ryby: 1,3 kg
- Aromatické máslo: 1,3 kg
- Petržel: 1 litr

STĚRKA

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

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

SESTAVENÍ

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

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

Nasaďte břit na hřídel a zatlačte jej až dolů.

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

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

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

ROZLOŽENÍ

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

Při odebírání mísy vždy nechejte břit na místě, aby nemohl obsah mísy vytéct trubicí ve středu mísy.

POUŽITÍ OVLADAČE RYCHLOSTI

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

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

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

ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění zařízení si nejprve přečtěte všechny pokyny.

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 zařízení nemá zástrčku, kterou by bylo možné odpojit, otevřete rozpojovací přepínač. Odeberte všechny odnímatelné součásti, které chcete vyčistit.

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

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

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

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

TIPY K ÚDRŽBĚ:
- Vyčistěte zařízení bezprostředně po použití.
- Vysušte zařízení ihned po vyčištění.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

PORUCHA: Mixér nelze spustit nebo se zastaví během provozu a nelze jej znovu spustit.

NÁPRAVA:
- Nejprve se ujistěte, že systém stěrače, víko a nádoba jsou na mixér správně namontovány.
- Zkontrolujte připojení napájení.
- Zkontrolujte pojistkovou skříňku. Zkontrolujte hodnotu pojistky a zda stejnou pojistku nesdílí jiné zařízení.

Aby u mixéru nedošlo k přehřátí, je vybaven dvěma tepelnými spínači (TCO). Jeden v motoru a jeden uvnitř skříně. Pokud je některý spínač aktivován, bude trvat přibližně 10-30 minut, než může být mixér znovu spuštěn.

- Nechte mixér mezi dávkami vychladnout. Mixér není určen pro nepřetržité používání.

Pokud mixér stále nelze spustit, přivolejte v kvalifikovaného servisního technika.

PORUCHA: Nízký výkon nebo špatné výsledky sekání.

NÁPRAVA:
- Zkontrolujte stav nožů.
- Zpracovávejte menší množství.
- Pro optimální výsledek předem nařezejte na kousky 4x4x4 cm nebo menší.
- Zvyšte nebo snižte dobu zpracování.
- Použijte systém stěrače pro rovnoměrný výsledek sekání.

TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE VCM-41

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

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

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

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

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

BŘIT: Průměr krájecího břitu je 190 mm.

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

TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE VCM-42

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

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

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

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

BŘIT: Průměr krájecího břitu je 190 mm.

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

HALLDE VCM-41/42

(DE)

WARNUNG!

Der VCM-41 oder der VCM-42 darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden.

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

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

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

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

Nur eine autorisierte Fachkraft darf die Maschine reparieren und das Maschinengehäuse öffnen. 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 und die Maschine funktionsfähig ist. Der Maschinenlieferant ist innerhalb von acht Tagen von etwaigen Mängeln in Kenntnis zu setzen.

INSTALLATION

Vor der Installation das Messer aus dem Behälter entfernen.

Schließen Sie die Maschine an eine Spannungsquelle an, die den Angaben auf dem Typenschild auf der Rückseite des Maschinenunterteils entspricht.

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

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

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

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

SICHERHEITSKONTROLLE VOR DER ARBEIT

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

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

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

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

Kontrollieren Sie, ob alle sichtbaren Schrauben fest angezogen sind.

Überprüfen den Zustand und die Schärfe der Messer.

VERARBEITUNGSART

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

ANWENDER

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

KAPAZITÄT

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

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

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

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

DER ABSTREICHER

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

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

ZUSAMMENBAU

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

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

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

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

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

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

DEMONTAGE

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

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

VERWENDUNG DES DREHZAHLREGLERS

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

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

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

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 die Maschine keinen Stecker hat, 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. Seien Sie sehr vorsichtig mit den scharfen Messern am Kopf des Messerwerks!

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

WARNUNG:

- Kein Wasser auf die Maschine gießen oder sprühen.
- Kein Natriumhypochlorit (Chlor) oder irgendein anderes Mittel verwenden, das diese Substanz enthält.
- Keine scharfen Gegenstände für die Reinigung verwenden oder andere Dinge, die nicht für den Zweck der Reinigung vorgesehen sind.
- Keine aggressiven Reinigungsmittel oder Reinigungsprodukte verwenden.

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

PFLEGEHINWEISE:

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

FEHLERSUCHE

FEHLER: Der Mixer kann nicht gestartet werden oder schaltet sich während der Benutzung aus und kann nicht wieder eingeschaltet werden.

ABHILFE:

- Vergewissern Sie sich zunächst, dass das Zerkleinerungssystem, der Deckel und die Schale korrekt mit dem Mixer verbunden sind.
- Untersuchen Sie die elektrischen Verbindungen.
- Schauen Sie in Ihren Sicherungskasten. Überprüfen Sie die Stärke der Sicherung. Ist irgendein anderes Gerät über dieselbe Sicherung abgesichert?

Der Mixer ist mit zwei Thermosicherungen (TCO) ausgestattet, um ihn vor Überhitzung zu schützen: eine im Motor und eine im Gehäuse. Wenn eine dieser Sicherungen ausgelöst hat, dauert es etwa 10 bis 30 Minuten, bis der Mixer wieder in Betrieb genommen werden kann.

- Lassen Sie den Mixer zwischen den Einsätzen abkühlen. Er ist nicht für den Dauergebrauch bestimmt.

Wenn der Mixer immer noch nicht eingeschaltet werden kann, wenden Sie sich an eine qualifizierte Servicefachkraft.

FEHLER: Geringer Wirkungsgrad oder schlechte Zerkleinerung.

ABHILFE:

- Überprüfen Sie den Zustand der Messer.
- Bearbeiten Sie eine geringere Menge.
- Schneiden Sie das Befüllgut vorher in Würfel von 4 cm Kantenlänge oderweniger, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Erhöhen oder verringern Sie die Einsatzzeit.
- Benutzen Sie das Zerkleinerungssystem für eine gleichmässige Zerkleinerung.

TECHNISCHE DATEN HÄLLDE VCM-41

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

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

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

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

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

MESSER: Der Durchmesser des Schneidemessers beträgt 190 mm.

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

TECHNISCHE DATEN HÄLLDE VCM-42

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

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

GESCHWINDIGKEITSREGELUNG: 0 = Die Maschine ist ausgeschaltet. I = Die Maschine läuft ständig mit 1500 U/min. II = Die Maschine läuft ständig mit 3000 U/min. P (Puls) = Die Maschine läuft mit 1500 U/min, solange der Schalter betätigt wird.

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

MESSER: Der Durchmesser des Schneidemessers beträgt 190 mm.

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

BRUGSANVISNING

HALLDE VCM-41/42

(DK)

ADVARSEL!

VCM-42 skal installeres af en autoriseret fagmand.

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

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

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

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

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.

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

Fjern kniven fra skålen før installation.

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

Kontroller at akslen roterer mod uret.

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

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

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

KONTROLLER ALTID FØR BRUG

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

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

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

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

Kontroller at alle synlige skruer er spændt fast til.

Kontroller at knivenheden er hel og skarp.

ANVENDELSE

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

BRUGERE

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

KAPACITET

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

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

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

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

SKRABEREN

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

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

MONTERING

Ved montering føres sikkerhedsarmen helt bagud til stop.

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

Placer kniven på akslen og tryk kniven helt ned.

Placer skraberen i skålen med skraberens låg på ”klokken 6”.

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

Løft sikkerhedsarmen og drej den samtidigt ind mod lågets centrum.

DEMONTERING

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

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

HASTIGHEDSREGULERING

Med regulatoren i stilling ”0” er maskinen afbrudt.

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

I stilling ”PULS” kører maskinen til knappen slippes.

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

RENGØRING

Læs hele instruktionen før du begynder at rengøre maskinen.

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 opva-sker. Brug altid håndopvask ved manuel vask. Pas på skarpe knive i på knivhovedet.

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

ADVARSEL:

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

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

PLEJE:

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

FEJLSØGNING

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

AFHJÆLPNING:

- Kontroller, at skraberen, låg og skål er korrekt monteret på mixeren.
- Kontroller strømforbindelsen.
- Kontroller sikringsboksen. Kontroller sikringens mærkekapacitet og eventuelt andet udstyr, som deler den samme sikring.

For at forhindre mixeren i at overophede, er den udstyret med to termiske afbrydere (TCO). En i motoren og en inden i kabinettet. Hvis en kontakt udløses, vil det vare ca. 10-30 minutter, før mixeren kan genstartes.

- Lad mixeren køle ned mellem partierne. Mixeren er ikke konstrueret til kontinuerlig brug.

Hvis mixeren stadig ikke kan genstartes, kontakt en autoriseret fagmand.

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt resultat.

AFHJÆLPNING:

- Efterse tilstanden af knivene.
- Behandl mindre mængder.
- Skær stykkerne i en størrelse på 4x4x4 cm eller derunder for at opnå et optimalt resultat.
- Øg eller reducer driftstiden.
- Brug skraberen for at opnå et ensartet resultat.

TEKNISKE DATA HALLDE VCM-41

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

MASKINBASE: Motor: 0,55 kW, 100 V, 1-faset, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110-120 V, 1-faset, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, 1-faset, 50/60 Hz, 4.7 A. Termosikring. Transmission: direkte drev. Sikkerhedssystem: tre individuelle sikkerhedsafbrydere samt mekanisk motorbremse. Kapslingsklasse: IP44. Vægudtag: 10 A, jordet. Anlægssikring: 10 A, træg. Støjniveau LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: mindre end 0,1 mikrotesla.

REGULATOR/HASTIGHEDER: ”0” = maskinen afbrudt. ”I” = maskinen kører kontinuerligt med 1500 o/minut (50 Hz) alt. 1700 o/minut (60 Hz). ”P” (Puls) = maskinen kører med 1500 o/minut (50 Hz) alt. 1 700 o/minut (60 Hz) til knappen slippes.

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

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

KNIV: Hakkeknivens diameter 190 mm.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring

TEKNISKE DATA HALLDE VCM-42

SKÅLENS VOLUMEN: Bruttovolumen 4 liter. Nettovolumen letflydende væske 1.6 liter.

MASKINBASE: Motor: 0,75 kW, 230 V, 3-fas, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Motor: 0,75/0.37 kW, 400 V, 3-fas, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Termosikring. Transmission: direkte drev. Sikkerhedssystem: tre individuelle afbrydere, samt mekanisk motorbremse. Kapslingsklasse: IP44. Stikkontakt: 16 A, jordet. Anlægssikring: 10 A, træg. Støjniveau LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: mindre end 0,1 mikrotesla.

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

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

KNIV: Hakkeknivens diameter 190 mm.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring

INSTRUCCIONES DE USO

HALLDE VCM-41/42

(ES)

¡ATENCIÓN!

El VCM-42 debe ser instalado por un mecánico cualificado.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

Compruebe que con el recipiente, la tapa y la cuchilla instalados, el eje para de girar cuatro segundos después de que el brazo de seguridad se haya retirado del centro de la tapa. Compruébelo a máxima velocidad.

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

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

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

Que todos los tornillos y tuercas visibles estén apretados.

Compruebe que las cuchillas están en buen estado y afiladas.

TIPOS DE PROCESADO

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

USUARIOS

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

CAPACIDAD

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

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

- Carne: 1,3 kg
- Pescado: 1,3 kg
- Mantequilla aromatizada: 1,3 kg
- Perejil: 1 litro

LA ESPÁTULA

Siempre use la espátula en todos los tipos de procesado, ya que la espátula de cuatro palas reduce la velocidad de rotación de los alimentos en el recipiente y los guía hacia el centro y la zona de corte del recipiente.

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

MONTAJE

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

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

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

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

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

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

DESMONTAJE

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

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

USO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

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

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

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

LIMPIEZA

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

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 el aparato no tuviera enchufe, desconecte el interruptor de trabajo. Retire todas las piezas extraíbles para limpiarlas.

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

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

ATENCIÓN:

- No vierta o pulverice agua sobre el aparato.
- No use hipoclorito de sodio (cloro) u otro agente que contenga esta sustancia.
- No utilice objetos afilados para la limpieza ni ningún otro objeto que no esté pensado para este propósito.
- No use detergentes o productos de limpieza abrasivos.

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

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

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

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FALLO: La batidora no funciona, o se para durante el funcionamiento y no vuelve a funcionar.

SOLUCIÓN:

- Primero asegúrese de que el sistema de espátula, la tapa y el bol están correctamente acoplados en la batidora.
- Examine las conexiones eléctricas.
- Examine la caja eléctrica. Compruebe la capacidad de los fusibles y si hay otro aparato que comparta el mismo fusible.

Para que la batidora no se caliente demasiado, está acoplada a dos interruptores térmicos. Uno en el motor y otro fuera del chasis. Si se dispara un interruptor, la batidora no volverá a funcionar hasta pasados de 10-30 minutos.

- Deje que la batidora se enfríe entre tandas. La batidora no ha sido diseñada para un uso continuo.

Si la batidora no vuelve a funcionar, llame a un técnico de servicio cualificado.

FALLO: Poca capacidad o malos resultados de corte.

SOLUCIÓN:

- Examine la condición de las cuchillas.
- Triture una cantidad más pequeña.
- Pre-corte en trozos de 4x4x4 cm o menos para obtener un mejor resultado.
- Aumente o disminuya el tiempo de funcionamiento.
- Utilice el sistema de espátula para obtener un resultado de corte más uniforme.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE VCM-41

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

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

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

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE VCM-42

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

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

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

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

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

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

KÄYTTÖOHJE

HALLDE VCM-41/42

(FI)

HUOMIO!

VCM-42 on asennutettava valtuutetulla huoltomekaanikolla.

Ole hyvin varovainen käsitellessäsi teräviä ja liikkuvia osia.

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

Älä koskaan laita käsiäsi tai sormiasi kulhoon tai kannen syöttöputkeen.

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

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

Lapset tai fyysisiltä, sensorisilta tai psyykkisiltä ominaisuuksiltaan heikentyneet henkilöt tai henkilöt, joilla ei ole riittävää 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

Poista terä kulhosta ennen asennusta.

Liitä laite sähköverkkoon, jonka jännite vastaa laitteen rungon takana olevaan tyyppikilpeen merkittyä.

Tarkista, että akseli pyörii vastapäivään.

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

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

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

TARKISTA AINA ENNEN KÄYTTÖÄ

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

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

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

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

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

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

KÄYTTÖTAPA

Pilkkoo, jauhaa ja sekoittaa jauhelihaa, maustevoita, kastikkeita, jälkiruokia, soseita, pateita, keittoja jne. Käsittelee lihaa, kalaa, hedelmiä, vihanneksia, sipulia, persiljaa, pähkinöitä, manteleita, parmesaania, sieniä, suklaata jne.

KÄYTTÄJÄT

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

KAPASITEETTI

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

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

Suositellut enimmäismäärät, joita laite voi käsitellä kerralla, näkyvät alla olevasta listasta.

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

KAAVIN

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

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

KOKOAMINEN

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

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

Asenna terä akseliin ja paina alas.

Laita kaavin kulhoon siten, että sen kansi on ”kello kuudessa”.

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

Nosta turvavartta ja käännä sitä samanaikaisesti kohti kannen keskustaa.

PURKAMINEN

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

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

NOPEUDENSÄÄTIMEN KÄYTTÖ

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

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

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

PUHDISTUS

Lue kaikki ohjeet, ennen kuin alat puhdistaa laitetta.

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 käsitiskiainetta, kun peset osia käsin. Varo teräosan teräviä teriä.

LAITE: Pyyhi laite kostealla liinalla ja kuivaa.

VAROITUS:

- Älä kaada tai suihkuta vettä laitteeseen.
- Älä käytä natriumhypokloriittia (kloori) tai mitään sitä sisältävää valmistetta.
- Älä käytä puhdistukseen teräviä esineitä äläkä esineitä, joita ei ole tarkoitettu puhdistamiseen.
- Älä käytä hankaavia pesu- tai puhdistusaineita.

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

HUOLTO-OHJEET:

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

VIANETSINTÄ

VIKA: Laite ei käynnisty tai pysähtyy kesken käytön eikä käynnisty uudelleen.

KORJAUSKEINO:

- Varmista ensin, että kaavin, kansi ja kulho on asennettu oikein paikoilleen.
- Tarkasta virtakytkennät.
- Tarkasta sulakkeet. Varmista, että sulakkeiden koko on oikea ja onko samaan sulakkeeseen kytketty useampi kuin yksi laite.

Laitteen ylikuumenemisen välttämiseksi se on varustettu kahdella lämpökytkimellä (TCO). Toinen kytkin on moottorissa ja toinen on rungon sisällä. Jos kytkin laukeaa, laitetta ei voi käynnistää seuraavan 10–30 minuutin kuluessa.

- Anna laitteen jäähtyä käsiteltävien erien välissä. Laitetta ei ole suunniteltu jatkuvaan käyttöön.

Jos laite ei edelleenkään käynnisty, ota yhteyttä pätevään huoltoasentajaan.

VIKA: Heikko teho tai huono paloittelu

KORJAUSKEINO:

- Tarkasta terien kunto.
- Käsittele pienempiä eriä.
- Paloittele ainekset 4x4x4 cm:n kokoisiksi palasiksi tai pienemmiksi palasiksi käsittelyn helpottamiseksi.
- Lisää tai vähennä käsittelyaikaa.
- Käytä kaavinta apuna varmistaaksesi tasaisen paloittelun.

HALLDE VCM-41:N TEKNISET TIEDOT

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

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

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

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

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

TERÄ: Leikkuuterän halkaisija on 190 mm.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

HALLDE VCM-42:N TEKNISET TIEDOT

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

LAITTEEN RUNKO: Moottori: 0,75 kW, 230 V, kolmivaiheinen, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Moottori: 0,75/0,37 kW, 400 V, kolmivaiheinen, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Moottorin lämpösuoja. Voimansiirto: suoraveto. Turvajärjestelmä: kolme yksittäistä turvakytkintä ja mekaaninen moottorijarru. Suojausluokka: IP44. Pistoke: 16 A, maadoitettu. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Äänitaso LpA (EN31201): 72 dBA. Magneettikenttä: alle 0,1 mikroteslaa.

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

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

TERÄ: Leikkuuterän halkaisija on 190 mm.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

MODE D'EMPLOI

HALLDE VCM-41/42

(FR)

ATTENTION !

Le VCM-42 doit être installé par un professionnel agréé.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

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

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

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

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

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

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

TYPES DE PRÉPARATION

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

UTILISATEURS

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

CAPACITÉ

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

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

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

- Viande : 1,3 kg
- Poisson : 1,3 kg
- Beurre aromatisé : 1,3 kg
- Persil : 1 litre

RACLEUR

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

En tournant la poignée du racleur vers l'avant et l'arrière, on peut facilement racler les parois du récipient et ramener l'aliment dans la zone de hachage pendant l'utilisation.

MONTAGE

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

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

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

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

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

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

DÉMONTAGE

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

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

UTILISATION DU RÉGLAGE DE LA VITESSE

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

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

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

NETTOYAGE

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

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

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

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

ATTENTION !

- Ne pas verser ou asperger d'eau sur l'appareil.
- Ne pas utiliser l'hypochlorite de sodium ou d'autres produits contenant cette substance.
- Ne pas utiliser d'objets tranchants pour nettoyer l'appareil ou d'autres objets qui ne sont pas prévus ? cet effet.
- Ne pas utiliser de détergents ou de produits de nettoyage abrasifs.

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

CONSEIL D'ENTRETIEN :

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

DÉPANNAGE

DÉFAILLANCE : le mélangeur ne peut pas être mis en marche ou s'arrête pendant son fonctionnement et ne peut pas être redémarré.

SOLUTION :

- Premièrement, assurez-vous que le système de racloir, le couvercle et le bol sont correctement assemblés sur le mélangeur.
- Inspectez les branchements électriques.
- Inspectez la boîte à fusibles. Vérifiez le calibrage des fusibles et si tout autre équipememnt partage les mêmes fusibles.

Pour empêcher la surchauffe du mélangeur, celui-ci est équipé de deux disjoncteurs thermiques (TCO) ; un sur le moteur et un à l'intérieur du châssis. Si un disjoncteur est enclenché il faudra attendre environ 10 à 30 minutes avant de pouvoir redémarrer le mélangeur.

- Laissez le mélangeur refroidir entre les lots. Le mélangeur n'est pas conçu pour une utilisation continue.

Si le mélangeur ne peut toujours pas redémarrer, contactez un technicien de maintenance qualifié.

DÉFAILLANCE : faible capacité ou résultats de découpe médiocres.

SOLUTION :

- Inspectez l'état des couteaux.
- Traitez une plus petite quantité.
- Prédécoupez à 4x4x4 cm ou moins pour des résultats optimaux.
- Augmentez ou diminuez la durée de fonctionnement.
- Utilisez le système de racloir pour un résultat de découpage uniforme.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE VCM-41

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

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

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

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

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

COUTEAU : Diamètre du couteau : 190 mm.

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE VCM-42

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

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

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

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

COUTEAU : Diamètre du couteau : 190 mm.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

HALLDE VCM-41/42

(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Η εγκατάσταση της VCM-42 θα πρέπει να πραγματοποιηθεί από έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

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

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

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

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

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

Πριν την εγκατάσταση αφαιρέστε το μαχαίρι από τον κάδο.

Συνδέστε τη συσκευή σε μια κεντρική παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με προδιαγραφές που συμφωνούν με τις πληροφορίες που αναγράφονται στην πινακίδα στοιχείων που βρίσκεται στο πίσω μέρος της βάσης της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας περιστρέφεται αριστερόστροφα.

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

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

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

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας σταματά να περιστρέφεται εντός 4 δευτερολέπτων από την απομάκρυνση του βραχίονα ασφαλείας από το κέντρο του καπακιού. Πραγματοποιείτε τον παραπάνω έλεγχο στη μέγιστη ταχύτητα.

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

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

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

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

Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά.

ΕΙΔΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

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

ΧΡΗΣΤΕΣ

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

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

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

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

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

- Κρέας: 1,3 kg
- Ψάρι 1,3 kg
- Αρωματικό Βούτυρο: 1,3 kg
- Μαϊντανός: 1 λίτρο

ΞΕΣΤΡΟ

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

Μετακινώντας τη λαβή του ξέστρου προς τα πίσω και προς τα εμπρός, μπορείτε να καθαρίζετε εύκολα τα τοιχώματα του μπολ και να συγκεντρώνετε το φαγητό στη ζώνη κοπής, ενώ λειτουργεί η συσκευή.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

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

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

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

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

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

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

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

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

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

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

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

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

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής.

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

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

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

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

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Μη χύνετε ή ψεκάζετε νερό στη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο (χλωρίνη) ή άλλα καθαριστικά προϊόντα που εμπεριέχουν αυτήν την ουσία.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή άλλα αντικείμενα η χρήση των οποίων δεν προορίζεται για τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά ή καθαριστικά προϊόντα.

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

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

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΣΦΑΛΜΑ: Το μίξερ δεν μπορεί να ξεκινήσει ή σταματά κατά τη διάρκεια λειτουργίας και δεν μπορεί να ξαναρχίσει.

ΕΠΙΛΥΣΗ:

- Πρώτα, βεβαιωθείτε ότι το σύστημα απόξεσης, το καπάκι και το μπολ έχουν συναρμολογηθεί σωστά πάνω στο μίξερ.
- Ελέγξτε τις συνδέσεις ρεύματος.
- Ελέγξτε την ασφαλειοθήκη. Ελέγξτε την ονομαστική τιμή της ασφάλειας, καθώς και εάν χρησιμοποιούν κι άλλες συσκευές την ίδια ασφάλεια.

Για να μην υπερθερμανθεί το μίξερ, είναι εφοδιασμένο με δύο θερμικούς διακόπτες (διακόπτες θερμικής αποκοπής). Ένα στο μοτέρ και το άλλο στον σκελετό. Εάν ενεργοποιηθεί ένας διακόπτης θα χρειαστεί περίπου 10-30 λεπτά πριν μπορέσει και ξαναρχίσει το μίξερ.

- Αφήστε το μίξερ κρυώσει ανάμεσα στις παρτίδες. Το μίξερ δεν έχει σχεδιαστεί για συνεχή χρήση.

Εάν εξακολουθείτε να μην μπορείτε να επανεκκινήσετε το μίξερ, καλέστε εξειδικευμένο τεχνικό.

ΣΦΑΛΜΑ: Χαμηλή απόδοση ή μειωμένα αποτελέσματα κοπής.

ΕΠΙΛΥΣΗ:

- Ελέγξτε την κατάσταση των λεπίδων.
- Δουλέψτε με μικρότερη ποσότητα.
- Κόψτε εκ των προτέρων σε τεμάχια 4x4x4 εκατ. ή μικρότερα για βέλτιστο αποτέλεσμα.
- Αυξήστε ή μειώστε το χρόνο λειτουργίας.
- Χρησιμοποιήστε το σύστημα απόξεσης για ομοιόμορφο αποτέλεσμα κοπής.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ VCM-41 ΤΗΣ HALLDE

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

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

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΧΎΤΗΤΕΣ: «0»= η συσκευή είναι εκτός λειτουργίας. «I»= η συσκευή λειτουργεί αδιάκοπα στις 1500 στροφές ανά λεπτό (50 Hz) ή 1700 στροφές ανά λεπτό (60 Hz). «P» (παλμική λειτουργία) = η συσκευή λειτουργεί στις 1500 στροφές ανά λεπτό (50 Hz) ή 1700 στροφές ανά λεπτό (60 Hz) μέχρι να απελευθερωθεί το κομβίο.

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

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

ΜΑΧΑΙΡΙ: Η διάμετρος του μαχαιριού κοπής είναι 190 mm.

ΠΡΌΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ VCM-42 ΤΗΣ HALLDE

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

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

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

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

ΜΑΧΑΙΡΙ: Η διάμετρος του μαχαιριού κοπής είναι 190 mm.

ΠΡΌΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

UPUTE ZA KORISNIKA

HALLDE VCM-41/42

(HR)

OPREZ!

Uređaj VCM-42 mora montirati ovlašteni serviser.

Budite vrlo oprezni, posebice pripazite na vaše ruke prilikom rukovanja s oštrim oštricama noža i pokretnim dijelovima.

Uvijek prenosite stroj držeći ga za dvije ručke sa strana baze stroja i nikada za sigurnosnu ručku.

Nikada ne stavljajte ruke ili prste u posudu ili u cijev za punjenje na poklopcu.

Prije čišćenja stroja, uvijek ga isključite okretanjem ručice u položaj "O" i zatim izvucite utikač iz zidne utičnice, ili okrenite izolacijski prekidač.

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

Prije montaže, uklonite nož iz posude.

Priključite stroj na električnu mrežu sa specifikacijom u skladu s pojedinostima navedenim na pločici s podacima na poleđini baze stroja.

Provjerite vrti li se osovina u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

Provjerite je li se osovina prestaje rotirati 4 sekunde nakon što se ukloni sigurnosna ručka iz središta poklopca.

Provjerite da se stroj ne pokreće kada se uklone posuda i poklopac, ali je sigurnosna ručka iznad osovine u središtu stroja.

Ukoliko stroj ne radi ispravno, pozovite ovlaštenog servisera za popravak kvara prije ponovnog puštanja stroja u rad.

UVIJEK PROVJERITE PRIJE UPORABE

Je li se s pričvršćenom posudom, poklopcem i nožem, osovina/vratilo prestaje rotirati 4 sekunde nakon što se ukloni sigurnosna ručka iz središta poklopca. Ovo provjerite pri maksimalnoj brzini.

Da se stroj ne može pokrenuti s uklonjenom posudom, nožem i poklopcem i sa sigurnosnom polugom iznad osovine u središtu stroja.

Izvucite utikač iz utičnice ili okrenite izolacijski prekidač i zatim provjerite je li električni kabel u dobrom stanju i da nema vanjskih napuklina.

Ukoliko je električni kabel oštećen ili ima napuklina, ili bilo koja od gore navedenih sigurnosnih funkcija ne radi u skladu s namjenom, pozovite ovlaštenog servisera za popravak kvara prije puštanja stroja u rad.

Da su svi vidljivi vijci i matice čvrsto pritegnuti.

Pobrinite se da su noževi u dobrom stanju i oštri.

NAČIN OBRADE

Sjecka, melje, miješa i zamućuje mljeveno meso, aromatizirani maslac, preljev za salatu, deserte, pire, paštete, juhe itd. Priprema meso, ribu, voće, povrće, luk, peršin, orašaste plodove, bademe, parmezan, gljive, čokoladu, itd.

KORISNICI

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

KAPACITET

Količina i veličina komada koji se mogu obraditi odjednom i potrebno vrijeme obrade ovisi o konzistenciji hrane i željenom rezultatu.

Za dobar i jednakomjeran rezultat kod krute hrane kao što su meso, sir, treba ih prethodno odvojiti u komade približno jednake veličine i ne veće od približno 4x4x4 cm.

Maksimalne preporučene količine koje stroj može obraditi odjednom prikazane su u donjem popisu.

- Meso: 1,3 kg.
- Riba: 1,3 kg.
- Aromatizirani maslac: 1,3 kg.
- Peršin: 1 litra.

STRUGALICA

Uvijek pričvrstite strugalicu za vrijeme svih načina obrade budući da četiri oštrice strugalice usporavaju rotaciju hrane u posudi i usmjeravaju hranu prema središtu/području rezanja u posudi.

Okretanjem ručke strugalice naprijed natrag zidovi posude mogu se lagano postrugati i hrana vratiti u područje rezanja u tijeku rada stroja.

SASTAVLJANJE

Prilikom sastavljanja stroja, počnite pomicanjem sigurnosne ručke prema natrag do krajnje točke.

Postavite posudu na stroj na način da njezin zatik vođice uđe u utore na vrhu stroja.

Namjestite nož na osovinu i pritisnite ga do kraja.

Stavite strugalicu u posudu s njezinim poklopcem na 6 sati.

Stavite poklopac na posudu tako da strjelica na rubu poklopca pokazuje na ručku strugalice i pritisnite poklopac na način da se spoje strugalica i poklopac.

Podignite sigurnosnu ručku i istovremeno ju okrenite prema središtu poklopca.

RASTAVLJANJE

Počnite laganim podizanjem sigurnosne ručke i okrećite ju prema stražnjem dijelu stroja dok se ne oslobodi od posude. Zatim uklonite posudu.

Prilikom uklanjanja posude, uvijek ostavite nož na mjestu kako bi spriječili istjecanje sadržaja posude kroz cijev u središtu posude.

UPORABA REGULATORA BRZINE

Kada je poluga regulatora u položaju "O", stroj je isključen.

U položaju "I" stroj će raditi neprekidno, a u položaju "II" (VCM-42), stroj će raditi neprekidno pri velikoj brzini.

U položaju "PULSE" stroj će raditi sve dok se poluga drži u položaju.

PULSE postavka koristi se za kratke cikluse koji traže precizne rezultate.

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 stroj nema 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. Posebno pripazite na oštre noževe u glavi noža!

STROJ: Obrišite 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.
- Izbjegavajte korištenje spužvi za čišćenje s jastučićima za ribanje (npr. Scotch-Brite™).

SAVJETI O NJEZI:

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

MJERE OTKLANJANJA:

- Prvo, pobrinite se da su sustav strugalice. poklopac i posuda ispravno montirani na miješalicu.
- Pregledajte priključke napajanja.
- Pregledajte kutiju s osiguračima. Provjerite nazivnu snagu osigurača i da li bilo koja druga oprema dijeli isti osigurač.

Za zaštitu od pregrijavanja, miješalica je opremljena dvama termo prekidačima (TCO). Jedan u motoru i jedan unutar kućišta. Ako se prekidač aktivira, trebat će oko 10-30 minuta prije ponovnog pokretanja miješalice.

- Pustite miješalicu da se ohladi između grupa. Miješalica nije dizajnirana za neprekidno korištenje.

Ukoliko se miješalica i dalje ne može pokrenuti, pozovite ovlaštenog servisera.

KVAR: Nizak kapacitet ili slabi rezultati rezanja.

MJERE OTKLANJANJA:

- Provjerite stanje noževa.
- Obrađujte manju količinu.
- Prethodno izrežite komade veličine 4x4x4 ili manje za optimalne rezultate.
- Smanjite ili povećajte vrijeme rada.
- Koristite sustav strugalice za jednakomjerni rezultat rezanja.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE HALLDE VCM-41

KAPACITET I ZAPREMINA: Bruto zapremina:

4 litre. Neto zapremina tekućine 1,6 litara.

BAZA STROJA: Motor: 0,55 kW, 100 V, jednofazni, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110-120 V, jednofazni, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, jednofazni, 50/60 Hz, 4,7 A. Toplinska zaštita motora. Prijenos: direktni pogon. Sigurnosni sustav: tri pojedinačna sigurnosna prekidača i mehanička kočnica motora. Stupanj zaštite: IP44. Utikač: 10 A, uzemljen. Osigurač u kutiji s osiguračima za prostoriju: 10 A, s vremenskom odgodom. Razina zvuka LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetsko polje: manje od 0,1 mikrotesle.

REGULATORI I BRZINE: ”0” = stroj je isključen. ”I” = stroj radi neprekidno na 1500 okr/min (50 Hz) ili 1700 okr/min (60 Hz). ”P” (pulse) = stroj radi na 1500 okr/min (50 Hz) ili 1700 okr/min (60 Hz) do otpuštanja ručice.

ZAPREMINA POSUDE: Bruto zapremina 4 litre Neto zapremina tekućine 1,6 litara.

NETO TEŽINE: Baza stroja: 14,8 kg.

Cijela posuda s nožem, poklopcem i sustavom strugalice: 1,6 kg.

NOŽ: Promjer noža za sjeckanje je 190 mm.

NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, vidjeti Izjavu o sukladnosti

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE HALLDE VCM-42

KAPACITET I ZAPREMINA: Bruto zapremina 4 litre. Neto zapremina tekućine 1,6 litara.

BAZA STROJA: Motor: 0,75 kW, 230 V, trofazni, 50 Hz 2,5/2,0 A. Motor: 0,75/0,37 kW, 400 V, trofazni, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Toplinska zaštita motora. Prijenos: direktni pogon. Sigurnosni sustav: tri pojedinačna sigurnosna prekidača i mehanička kočnica motora. Stupanj zaštite: IP44. Utikač: 16 A, uzemljen. Osigurač u kutiji s osiguračima za prostoriju: 10 A, s vremenskom odgodom. Razina zvuka LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetsko polje: manje od 0,1 mikrotesle.

REGULATORI I BRZINE: “0” = stroj je isključen. “I” = stroj radi neprekidno na 1500 okr/min. “II” = stroj radi neprekidno na 3000 okr/min. “P” (Pulse) = stroj radi na

1500 okr/min do otpuštanja ručice.

NETO TEŽINE: Baza stroja: 15,4 kg.

Cijela posuda s nožem, poklopcem i sustavom strugalice: 1,6 kg.

NOŽ: Promjer noža za sjeckanje je 190 mm.

NORME/STANDARDI: NSF STANDARD 8, vidjeti Izjavu o sukladnosti

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

HALLDE VCM-41/42

(IS)

VARÚÐ:

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja VCM-42.

Varist að skera ykkur á beittum hnífum og lausum vélarhlutum.

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

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

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

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.

UMBÚÐIR FJARLÆGÐAR

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

UPPSETNING

Fjarlægið hnífinn úr skálinni fyrir uppsetningu.

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

Gangið úr skugga um að öxullinn snúist rangsælis.

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

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

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

KANNIÐ ÁVALLT FYRIR NOTKUN

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

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

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

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

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

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

VINNSLUGERÐIR

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

NOTENDUR

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

VINNSLUGETA

Vinnslutíminn og það magn og bitastærð sem unnt er að vinna með í einu er mismunandi eftir þéttleika hráefnisins og þeim árangri sem stefnt er að.

Jafn og góður árangur fæst með því að hluta hráefni eins og kjöt og fisk fyrst í nokkurn veginn jafnstóra bita, ekki stærri en 4x4X4 sm.

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

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

SKAFAN

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

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

SAMSETNING

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

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

Setjið hnífinn á öxulinn og þrýstið honum alla leið niður.

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

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

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

LOSUN

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

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

NOTKUN HRAÐASTILLIS

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

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

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

ÞRIF

Lesið allar leiðbeiningar áður vélin er þrifin.

Varist 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 straumrofanum. Fjarlægið 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. Gættið ykkar á beittum hnífum í hnífhöfðinu!

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

VIÐVÖRUN:

- Hellið hvorki né úðið vatni á vélina.
- Notið ekki natríumhýpóklórít (klór) eða önnur efni sem innihalda það.
- Notið aldrei beitt verkfæri við þrif eða önnur verkfæri sem ekki eru ætluð fyrir þrif.
- Notið ekki fægiefni.

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

RÁÐ FYRIR UMHIRÐU:

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

BILANALEIT

BILUN: Ekki er hægt að ræsa blandarann eða að hann stoppar við notkun og ekki er hægt að setja hann í gang að nýju.

LAGFÆRING:

- Fyrst skal ganga úr skugga um að sköfukerfið, lokið og skálin hafi verið rétt sett á blandarann.
- Skoðaðu rafmagnstengingar.
- Skoðaðu öryggjahólfið. Athugaðu stærð öryggisins og hvort fleiri tæki noti sama öryggi.

Til að koma í veg fyrir að blandarinn ofhitni er hann með tveimur hitarofum (TCO). Einum í mótornum og einu innan í grindinni. Ef rofi virkjast tekur það um 10-30 mínútur áður en hægt er að setja blandarann í gang að nýju.

- Leyfðu blandaranum að kólna niður á milli framleiðslulotna. Blandarinn er ekki hannaður fyrir stöðuga notkun.

Ef samt er ekki hægt að ræsa blandarann að nýju skaltu leita til fagmenntaðs viðgerðaraðila.

BILUN: Lítil afkastageta eða lélegur skurður

LAGFÆRING:

- Athugaðu ástand hnífa.
- Blandaðu minni skammta.
- Skerðu í 4x4x4 eða minni stærðir til að fá sem besta útkomu.
- Auktu eða minnkaðu blöndunartímann.
- Notaðu sköfukerfið til að fá jafnan skurð.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE VCM-41

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

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

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

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

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

HNÍFUR: Þvermál hnífsins er 190 mm.

STAÐLAR: NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisyfirlýsingu.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE VCM-42

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

VÉLARHÚS: Mótor: 0,75 kW, 230 V, þriggja fasa, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Mótor: 0,75/0,37 kW, 400 V, þriggja fasa, 50 Hz, 1,7 A. Hitastýrð mótorvörn. Aflyfirfærsla: beint drif. Öryggiskerfi: þrír öryggisrofar og mekanísk mótorbremsa. Varnarflokkur: IP44. Kló: 16 A, jarðtengd. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, treg. Hljóðvist LpA (EN31201): 72 dBA. Segulsvið: minna en 0,1 míkrótesla.

HRAÐASTILLINGAR: „0“ = slökkt á vél. „I“ = vél keyrir stöðugt á 1.500 sn./mín. „II“ = vél keyrir stöðugt á 3.000 sn./mín. „P“ (pulse) = vél keyrir á 1.500 sn./mín þar til hnappnum er sleppt.

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

HNÍFUR: Þvermál hnífsins er 190 mm.

STAÐLAR: NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisyfirlýsingu.

ISTRUZIONI PER L'USO

HALLDE VCM-41/42

(IT)

ATTENZIONE!

VCM-42 deve essere installato da un tecnico qualificato.

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

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

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

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

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

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

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

Controllare che l'albero ruoti in senso orario.

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

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

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

ESEGUIRE SEMPRE IL CONTROLLO PRIMA DELL'UTILIZZO

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

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

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

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

Controllare che tutte le viti visibili siano saldamente serrate.

Controllare che le lame siano in buone condizioni e affilate.

TIPO DI IMPIEGO

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

UTILIZZATORI

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

CAPACITA'

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

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

Le quantità massime consigliate per volta sono indicate nell'elenco seguente:

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

IL RASCHIATORE

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

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

MONTAGGIO

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

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

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

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

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

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

SMONTAGGIO

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

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

USARE IL SELETTORE DI VELOCITÀ

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

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

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

PULIZIA

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

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

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

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

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

AVVISO:

- Non versare o spruzzare acqua sull'apparecchio.
- Non utilizzare ipoclorito di sodio (cloro) o qualsiasi altro agente contenente tale sostanza.
- Non utilizzare oggetti appuntiti per la pulizia o altri oggetti non destinati ai fini della pulizia.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti per la pulizia.

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

NOTE SULLA CURA:

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

RISOLUZIONE PROBLEMI

GUASTO: Impossibile avviare l'apparecchio, o impossibile riavviarlo dopo averlo interrotto.

INTERVENTO:

- In primo luogo, assicurarsi che raschiatore, coperchio e recipiente siano montati correttamente sul mixer.
- Controllare l'alimentazione elettrica.
- Controllare la scatola dei fusibili. Controllare il fusibile e verificare se altri dispositivi condividono lo stesso fusibile.

Per impedire il surriscaldamento, il mixer è dotato di due interruttori termici (TCO). Uno si trova sul motore, l'altro all'interno del telaio. Se viene attivato un interruttore, occorre attendere circa 10-30 minuti prima di poter riavviare il mixer.

- Lasciare raffreddare il mixer tra un lotto e il successivo. Il mixer non è progettato per l'uso continuo.

Se il mixer non si riavvia, rivolgersi ad un tecnico di assistenza qualificato.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultati insoddisfacenti.

INTERVENTO:

- Controllare lo stato delle lame.
- Lavorare una minor quantità per volta.
- Tagliare a pezzi da 4x4x4 cm o meno, per un risultato ottimale.
- Aumentare o ridurre il tempo di funzionamento.
- Utilizzare il raschietto per tagli piani.

DATI TECNICI HALLDE VCM-41

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

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

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

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

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

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

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

DATI TECNICI HALLDE VCM-42

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

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

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

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

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

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

GEBRUIKSAANWIJZING

HALLDE VCM-41/42

(NL)

LET OP!

De VCM-42 moet door een gekwalificeerde servicemonteur worden geïnstalleerd.

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

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

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

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

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

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

Verwijder het mes uit de kom voor de installatie.

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

Controleer of de as linksom draait.

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

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

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

CONTROLE VOOR GEBRUIK

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

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

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

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

Controleer of alle zichtbare schroeven en bouten stevig zijn aangedraaid.

Controleer of de messen in goede staat en scherp zijn.

TYPE VERWERKING

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

GEBRUIKERS

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

CAPACITEIT

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

Voor een goed en gelijkmatig resultaat met stevige voedingsmiddelen zoals vlees en kaas, moeten deze eerst worden verdeeld in stukjes van ongeveer gelijke grootte en niet groter zijn dan ongeveer 4 x 4 x 4 cm.

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

- Vlees: 1,3 kg
- Vis: 1,3 kg
- Aromatische boter: 1,3 kg
- Peterselie: 1 liter

DE SCHRAPER

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

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

MONTAGE

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

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

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

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

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

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

DEMONTAGE

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

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

DE SNELHEIDSREGELAAR GEBRUIKEN

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

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

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

REINIGING

Lees alle instructies voordat u begint met het reinigen.

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 scheidingsschakelaar. Verwijder alle losse onderdelen die moeten worden schoongemaakt.

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

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

WAARSCHUWING:

- Giet of spuit geen water op de machine.
- Gebruik geen natriumhypochloriet (chloor) of een ander middel dat deze stof bevat.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen voor het reinigen of voorwerpen die niet voor reinigen bedoeld zijn.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.

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

ADVIES OVER VERZORGING:

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

PROBLEMEN VERHELPEN

STORING: De mixer kan niet worden gestart, of stopt tijdens bedrijf en kan niet opnieuw worden gestart.

OPLOSSING:

- Controleer als eerste of het schrapersysteem, het deksel en de kom correct op de mixer zijn gemonteerd.
- Controleer de elektrische voedingsaansluitingen.
- Controleer de zekeringenkast. Controleer de zekeringwaarde en of andere apparatuur ook via dezelfde zekering worden gevoed.

De mixer is uitgerust met twee thermoschakelaars (TCO) om te voorkomen dat de mixer oververhit raakt. Eén is geplaatst in de motor en één in het onderstel. Als een dergelijke schakelaar wordt geactiveerd, duurt het 10 – 30 minuten voordat de mixer opnieuw kan worden gestart.

- Laat de mixer afkoelen na het legen van de kom, voordat een nieuwe bewerking wordt gestart. De mixer is niet bedoeld voor continugebruik.

Als de mixer dan nog steeds niet kan worden gestart, moet contact met een gekwalificeerde servicemonteur worden opgenomen.

STORING: Weinig capaciteit of slechte snijresultaten.

OPLOSSING:

- Inspecteer de toestand van de messen.
- Probeer een kleinere hoeveelheid te verwerken.
- Snij het materiaal voor tot 4 x 4 x 4 cm of minder, voor optimale resultaten.
- Verkort of verleng de bewerkingstijd.
- Gebruik het schapersysteem voor gelijkmatige snijresultaten.

TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE VCM-41

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

MACHINEVOET: Motor: 0,55 kW, 100 V, 1-fase, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110-120 V, 1-fase, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, 1-fase, 50/60 Hz, 4,7 A. Thermische motorbeveiliging. Transmissie: directe aandrijving. Veiligheidssysteem: drie afzonderlijke veiligheidsschakelaars en mechanische motorrem. Beschermingsgraad: IP44. Stekker: 10 A, geaard. Zekering in meterkast van het pand: 10 A, vertraagd. Geluidsdrukniveau LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetisch veld: minder dan 0.1 microtesla.

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

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

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

MES: De diameter van het hakmes is 190 mm.

NORMEN/STANDAARDEN: NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE VCM-42

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

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

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

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

MES: De diameter van het hakmes is 190 mm.

NORMEN/STANDAARDEN: NSF STANDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

BRUKSANVISNING

HALLDE VCM-41/42

(NO)

FORSIKTIG!

VCM-42 må installeres av en fagperson.

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

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

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

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

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

Fjern kniven fra bollen før installasjon.

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

Kontroller at akselen roterer mot urviseren.

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

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

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

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

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

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

Trekk støpslet ut av stikkontakten eller åpne skillebryteren. Kontroller deretter at strømkabelen er i god stand og at den ikke er sprukket på utsiden.

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

Kontroller at alle synlige skruer og bolter sitter godt fast.

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

TYPE TILBEREDNING

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

BRUKERE

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

KAPASITET

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

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

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

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

SKRAPEN

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

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

MONTERING

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

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

Installer kniven på akselen og trykk den helt ned.

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

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

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

DEMONTERING

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

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

BRUKE HASTIGHETSKNAPPEN

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

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

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

RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

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 stikkontakten, eller åpne skillebryteren hvis maskinen ikke har noe støpsel. Fjern alle demonterbare deler som skal rengjøres.

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

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

ADVARSEL:

- Ikke tøm eller sprut vann på maskinen.
- Ikke bruk natriumhypokloritt (klor) eller andre midler som inneholder dette stoffet.
- Ikke bruk skarpe gjenstander til rengjøring eller andre gjenstander som ikke er tiltenkt rengjøring.
- Ikke bruk skuremidler eller rengjøringsmidler.

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

RÅD OM STELL:

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

FEILSØKING

FEIL: Mikseren stater ikke, eller stopper under bruk og kan deretter ikke startes.

LØSNING:

- Kontroller først at skrapesystemet, lokket og bunnen er montert riktig på mikseren.
- Kontroll strømtilkoblingene.
- Kontroller sikringsskapet. Kontroller sikringen og om annet utstyr går på samme sikring.

For å forhindre at mikseren overopphetes er den utstyrt med to termobrytere (TCO). Én i motoren og én på innsiden av produktet. Hvis bryteren utløses vil det ta 10–30 minutter før mikseren kan startes igjen.

- La mikseren kjøle seg ned mellom bruk. Mikseren er ikke laget for kontinuerlig bruk.

Hvis mikseren fremdeles ikke starter må du ringe en kvalifisert servicetekniker.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlige kutteresultater.

LØSNING:

- Kontroller knivenes tilstand.
- Bruk en mindre mengde.
- Kutt først i deler på 4 x 4 x 4 cm eller mindre for et optimalt resultat.
- Øk eller reduser driftstid.
- Bruk skrapesystemet for et jevnere kutteresultat.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE VCM-41

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

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

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

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

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

KNIV: Diameteren på kuttekniven er 190 mm.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE VCM-42

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

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

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

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

KNIV: Diameteren på kuttekniven er 190 mm.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE VCM-41/42

(PL)

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie VCM-42 musi zostać zainstalowane przez autoryzowanego technika.

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

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

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

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

lub wyłączyć wyłącznik izolacyjny.

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

Przed instalacją wyjmij ostrza z misy.

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

Sprawdź, czy wał napędowy obraca się w lewo.

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

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

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

ZAWSZE SPRAWDZAJ PRZED UŻYCIEM

Po założeniu misy, pokrywy i noża sprawdź, czy wał zatrzymuje się po 4 sekundach od przesunięcia ramienia zabezpieczającego poza środek pokrywy. Sprawdź to przy maksymalnej prędkości.

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

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

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

Sprawdź, czy wszystkie widoczne śruby są mocno dokręcone.

Sprawdź, czy ostrza są w dobrym stanie i są wystarczająco ostre.

MOŻLIWOŚCI

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

PRZEZNACZENIE

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

POJEMNOŚĆ

Ilości i rozmiary poszczególnych kawałków produktów, które można przetwarzać podczas jednego napełnienia, a także czas obróbki, zależą od konsystencji produktów oraz od wymaganych wyników obróbki.

W celu uzyskania dobrych i jednolitych wyników, twarde produkty, takie jak mięso, sery itp. należy wcześniej pokroić na równe kawałki, nie większe niż 4x4x4 cm. Poniżej przedstawiono zalecane maksymalne ilości produktów przetwarzanych podczas jednego napełnienia.

- Mięso: 1,3 kg
- Ryby: 1,3 kg
- Masło smakowe: 1,3 kg
- Nać pietruszki: 1 litr

SKROBAK

Podczas pracy należy zawsze korzystać ze skrobaka, ponieważ jego cztery ostrza spowalniają obroty żywności w misie i kierują ją do środka, czyli do strefy krojenia w misie.

Obracanie uchwytu skrobaka do przodu i do tyłu powoduje zbieranie produktów z pokrywy i ścianek misy i przemieszczanie ich do strefy krojenia podczas pracy urządzenia.

MONTAŻ

Montaż urządzenia rozpocznij od maksymalnego odchylenia do tyłu ramienia zabezpieczającego.

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

Umieść ostrze na wale napędowym i wciśnij je całkowicie.

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

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

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

DEMONTAŻ

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

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

KORZYSTANIE Z POKRĘTŁA REGULACJI PRĘDKOŚCI

W pozycji „O" pokrętła sterującego urządzenie jest wyłączone.

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

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

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: Zawsze wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik izolacyjny, jeżeli urządzenie nie posiada wtyczki. Zdemontuj wszystkie zdejmowane części, które należy wyczyścić.

ZDEJMOWANE CZĘŚCI: Wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce. Zawsze używaj płynu do mycia naczyń do ręcznego mycia części. Należy uważać, aby nie skaleczyć się ostrzami znajdującymi się na głowicy tnącej!

URZĄDZENIE: Wytrzyj urządzenie wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj do sucha.

OSTRZEŻENIE:

- Urządzenia nie należy polewać ani spryskiwać wodą.
- Nie należy używać podchlorynu sodowego (chloru) ani żadnego innego środka zawierającego tę substancję.
- Do czyszczenia nie używaj ostrych przedmiotów ani żadnych innych przedmiotów nie przeznaczonych do czyszczenia.
- Nie używaj żrących detergentów ani środków czystości.

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

PORADY:

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

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

BŁĄD: Mieszalnika nie można uruchomić lub zatrzymuje się w czasie pracy i nie może zostać ponownie uruchomiony.

ŚRODEK ZARADCZY:

- Najpierw należy upewnić się, że system skrobakowy, pokrywa i miska są prawidłowo zamontowane na mieszalniku.
- Sprawdzić połączenia zasilania.
- Sprawdzić skrzynkę bezpiecznikową. Sprawdzić obciążalność bezpiecznika i to, czy jakikolwiek inny sprzęt wykorzystuje ten sam bezpiecznik.

Aby zapobiec przegrzaniu mieszalnika, mieszalnik wyposażony jest w dwa wyłączniki termiczne (TCO) − jeden na silniku, a drugi wewnątrz obudowy. Jeśli wyłącznik jest wyzwalany, mieszalnik może zostać ponownie uruchomiony tylko po około 10−30 minutach.

- Pozostawić mieszalnik do wystygnięcia między porcjami. Mieszalnik nie jest przeznaczony do pracy ciągłej.

Jeśli mieszalnika nadal nie można ponownie uruchomić, należy wezwać wykwalifikowanego serwisanta.

BŁĄD: Niska pojemność lub słabe rezultaty cięcia.

ŚRODEK ZARADCZY:

- Sprawdzić stan noży.
- Przerabiać mniejsze ilości.
- Przyciąć materiał do wielkości 4 x 4 x 4 cm lub na mniejszy wymiar, aby uzyskać optymalny wynik.
- Zwiększyć lub zmniejszyć czas pracy.
- Używać systemu skrobakowego, aby uzyskać równomierny wynik cięcia.

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA HALLDE VCM-41

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

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

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

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

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

NÓŻ: Średnica noża wynosi 190 mm.

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

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA HALLDE VCM-42

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

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

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

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

NÓŻ: Średnica noża wynosi 190 mm.

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

INSTRUÇÕES DE USO

HALLDE VCM-41/42

(PT)

ATENÇÃO!

A VCM-42 tem que ser instalada por um técnico qualificado.

Tenha cuidado para não ferir as mãos nas lâminas afiadas e peças em movimento.

Transporte sempre a máquina pelas duas pegas colocadas nas laterais da base da máquina e nunca pelo braço de segurança.

Nunca coloque as mãos ou dedos no recipiente ou no tubo de alimentação na tampa.

Antes de limpar a máquina, desligue-a sempre, colocando o botão na posição "0" e removendo, de seguida, a ficha da tomada elétrica na parede ou desligue o interruptor de isolamento.

Apenas um técnico qualificado poderá abrir a base da máquina e proceder à sua reparação. 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

Retire a lâmina do recipiente antes da instalação.

Ligue a máquina a uma fonte de alimentação principal de acordo com as especificações apresentadas na placa de identificação existente na parte de trás da base da máquina.

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

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

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

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

VERIFICAR SEMPRE ANTES DE UTILIZAR

Com o recipiente, a tampa e a lâmina encaixados, o eixo/veio para de rodar 4 segundos depois de o braço de segurança ter sido afastado do centro da tampa. Teste esta função à velocidade máxima.

Que a máquina não pode ser acionada sem o recipiente, a lâmina e a tampa e com a alavanca de segurança disposta sobre o veio no centro da tampa.

Retire a ficha da tomada elétrica ou acione o interruptor de isolamento e depois verifique se o cabo elétrico está em boas condições e não apresenta fissuras.

Se o cabo elétrico não estiver danificado ou não apresentar fissuras ou se algumas das funções não funcionarem como previsto, requisite a intervenção de um eletricista qualificado para reparar a avaria antes de voltar a colocar a máquina em funcionamento.

Se os parafusos e os pernos visíveis estão bem apertados.

Se as lâminas estão em boas condições e afiadas.

TIPO DE PROCESSAMENTO

Corta, pica e mistura carne picada, manteiga aromática, molhos, sobremesas, puré, paté, sopas, etc. Prepara carne, peixe, fruta, legumes, cebolas, salsa, nozes, amêndoas, queijo Parmesão, cogumelos, chocolate, etc.

UTILIZADORES

Restaurantes, estabelecimentos de comida para fora, cozinhas de produtos dietéticos, padarias, lares de idosos, escolas, cadeias de fast food, empresas de catering, centros de dia, bares de saladas, pizzarias, navios, cozinhas industriais de distribuição, cozinhas industriais em instituições de apoio, etc.

CAPACIDADE

A quantidade e o tamanho dos alimentos simultaneamente processados, bem como a duração do processo, dependem da consistência dos alimentos e do resultado desejado.

Para se obterem resultados bons e uniformes com alimentos consistentes, tais como carne e queijo, estes deverão, em primeiro lugar, ser cortados em bocados com uma tamanho aproximadamente igual que não seja superior a 4x4x4 cm.

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

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

O RASPADOR

Mantenha sempre o raspador encaixado durante todos os tipos de processamento, uma vez que as quatro lâminas do raspador diminuem a rotação dos alimentos no recipiente e guiam-nos até ao centro/área de corte do recipiente.

Ao rodar a pega do raspador para a frente e para trás, as paredes do recipiente podem ser facilmente raspadas e os alimentos podem voltar à área de corte durante o funcionamento da máquina.

MONTAGEM

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

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

Coloque a lâmina no veio e baixe-a completamente.

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

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

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

DESMONTAGEM

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

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

UTILIZAR O BOTÃO DE CONTROLO DE VELOCIDADE

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

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

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

LIMPEZA

Leia todas as instruções antes de iniciar a limpeza da máquina.

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, abra o interruptor isolador. Retire todas as peças amovíveis que necessitam de limpeza.

PEÇAS AMOVÍVEIS: Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina. Ao lavar as peças manualmente, utilize sempre líquido da loiça. Tenha cuidado com as lâminas afiadas!

MÁQUINA: Limpe a máquina com um pano húmido e seque-a de seguida.

AVISO:

- Não entorne ou pulverize água para o interior da máquina.
- Não utilize hipoclorito de sódio (cloro) ou qualquer outro agente que contenha essa substância.
- Não utilize objetos afiados ou outros objetos que não sejam apropriados para a limpeza da máquina.
- Não utilize detergentes ou produtos de limpeza abrasivos.

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

CONSELHOS SOBRE OS CUIDADOS A TER:

- Limpe a máquina imediatamente a seguir à sua utilização.
- Seque a máquina imediatamente a seguir à limpeza.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

FALHA: O misturador não pode ser iniciado, ou para durante o funcionamento e não pode ser reiniciado.

SOLUÇÃO:

- Em primeiro lugar, certifique-se de que o sistema do raspador, a tampa e a taça estão corretamente montados no misturador.
- Inspecione as ligações de alimentação.
- Inspecione a caixa de fusíveis. Verifique a classificação do fusível e se qualquer outro equipamento partilha o mesmo fusível.

Para impedir que o misturador sobreaqueça, o misturador traz encaixados dois interruptores térmicos (DIT). Um no motor e um dentro do chassis. Se o interruptor disparar, demora cerca de 10 a 30 minutos antes que o misturador possa ser reiniciado.

- Deixe o misturador arrefecer entre lotes. O misturador não foi concebido para ser usado continuamente.

Se o misturador continuar a não poder ser reiniciado, efetue uma chamada para um técnico de assistência qualificado.

FALHA: Baixa capacidade ou fracos resultados de corte.

SOLUÇÃO:

- Inspecione o estado das lâminas.
- Processe uma quantidade mais pequena.
- Corte previamente 4x4x4 cm ou menos para obter um resultado ótimo.
- Aumente ou diminua o tempo de funcionamento.
- Utilize o sistema do raspador para obter um resultado de corte uniforme.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA HÄLLDE VCM-41

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

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

CONTROLOS E VELOCIDADES: ”0” = máquina desligada. ”I” = a máquina funciona continuamente a 1500 rpm (motor de 50 Hz) ou 1700 rpm (motor de 60 Hz). ”P” (Pulse) = a máquina funciona a 1 500 rpm (50 Hz) ou a 1700 rpm (60 Hz) até que o botão seja libertado.

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

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

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

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA HÄLLDE VCM-42

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

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

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

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

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

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

HALLDE VCM-41/42

(RU)

ВНИМАНИЕ!

Установка устройства VCM-42 должна производиться квалифицированным специалистом.

Будьте очень осторожны, в особенности берегите руки при обращении с острыми ножами и подвижными деталями.

Переносите устройство за ручки, расположенные по бокам основания устройства, никогда не переносите устройство за предохранительную рукоять.

Не помещайте руки или пальцы в чашу или в трубку подачи на крышке.

Всегда выключайте устройство перед очисткой, переводя переключатель в положение “O”, а затем выньте вилку питания из розетки или выключите рубильник.

Производить ремонт и открывать корпус устройства разрешается только квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию. 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

Перед установкой удалите из чаши нож.

Подключите устройство к сетевому источнику питания с характеристиками, которые соответствуют данным, указанным на табличке, закрепленной на задней стороне основания устройства.

Убедитесь, что вал вращается против часовой стрелки.

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

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

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

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

С установленной чашей, крышкой и ножом ось/вал перестает вращаться через 4 секунды после поворота предохранителя от центра крышки. Проверьте это на максимальной скорости.

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

Выньте вилку из розетки сети питания или отключите рубильник, затем проверьте состояние кабеля питания и целостность изоляции с внешней стороны.

Если кабель питания поврежден или защитные функции не выполняются надлежащим образом, обратитесь к квалифицированному специалисту-электрику для устранения неполадок перед использованием устройства.

Все видимые винты и болты плотно затянуты.

Ножи находятся в хорошем состоянии и наточены.

ТИП ОБРАБОТКИ

Рубит, размалывает, смешивает мясной фарш, ароматическое масло, заправки, десерты, пюре, паштеты, супы и т. д. Для приготовления мяса, рыбы, фруктов, овощей, лука, петрушки, орехов, миндаля, пармезана, грибов, шоколада и т. д.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Рестораны, магазинные кухни, диетические кухни, пекарни, дома отдыха, школы, пункты быстрого питания, пункты общественного питания, детские сады, закусочные, пиццерии, центральные кухни, кухни различных учреждений и т. д.

ОБЪЕМ

Количество и размер отдельных порций, которые можно обработать за один прием, и необходимое время обработки зависят от структуры продукта для обработки и требуемых результатов.

Для достижения оптимальных результатов твердые продукты, такие как мясо, сыр, следует предварительно разрезать на примерно равные части размером не более 4x4x4 см.

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

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

СКРЕБОК

Всегда устанавливайте скребок во время обработки, поскольку четыре лезвия скребка замедляют вращение продуктов в чаше и направляют продукты в центр чаши/зону нарезания.

Поворотом рукоятки скребка назад и вперед во время работы устройства продукты легко снимаются со стенок чаши и возвращаются в зону нарезания.

СБОРКА

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

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

Установите нож на вал и прижмите его до упора.

Установите скребок в чашу колпачком ”на 6 часов”.

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

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

РАЗБОРКА

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

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ СКОРОСТИ

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

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

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

ОЧИСТКА

Перед очисткой устройства внимательно прочитайте все инструкции.

Будьте осторожны, чтобы не поранить руки об острые лезвия и подвижные части.

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ: Всегда отключайте устройство и вынимайте вилку из розетки или, если устройство не оснащено вилкой, переключайте рубильник в положение ”выключено”. Снимите все съемные детали, которые необходимо очистить.

СЪЕМНЫЕ ДЕТАЛИ: Все съемные детали пригодны для мойки в посудомоечной машине. Для мойки деталей вручную используйте жидкость для ручного мытья посуды. Будьте осторожны при обращении с острыми ножами режущего блока!

УСТРОЙСТВО: Протрите устройство сначала влажной, а затем сухой тканью.

ВНИМАНИЕ:

- Не проливайте и не распыляйте воду на устройство.
- Не используйте гипохлорит натрия (хлор) или составы, содержащие данное вещество.
- При очистке не используйте острые предметы или предметы, не предназначенные для чистки.
- Не используйте абразивные моющие средства или очистители.

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ:

Миксер не запускается или останавливается во время работы и не перезапускается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:

- Сначала убедитесь в том, что скребковая система, крышка и чаша правильно установлены в миксере.
- Проверьте подключение к сети питания.
- Осмотрите коробку предохранителей. Проверьте номинал предохранителей и посмотрите, использует ли какое-либо другое оборудование тот же предохранитель.

Для предотвращения перегрева миксера он оборудован двумя тепловыми переключателями. Один находится в моторе, а второй – внутри корпуса. Если переключатель сработает, то миксер можно будет перезапустить примерно через 10-30 минут.

- Позволяйте миксеру охлаждаться между рабочими циклами. Миксер не предназначен для непрерывного использования.

Если миксер все-таки не перезапускается, вызовите квалифицированного специалиста по техническому обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ:

Низкая производительность или неудовлетворительные результаты нарезки.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ:

- Проверьте состояние ножей.
- Обрабатывайте меньшее количество продуктов.
- Предварительно нарезайте продукты на куски размером 4x4x4 см или менее для оптимального результата.
- Увеличивайте или уменьшайте время работы.
- Используйте скребковую систему для равномерной нарезки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE VCM-41

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

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

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

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

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

НОЖ: диаметр измельчающего ножа 190 мм.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE VCM-42

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

УСТРОЙСТВО: Мотор: 0,75 кВт, 230 В, трехфазный, 50 Гц, 2,5/2,0 А. Мотор: 0,75/0,37 кВт, 400 В, трехфазный, 50 Гц, 1,7/1,4 А. Мотор с теплозащитой. Передача: прямой привод. Система безопасности: три отдельных защитных выключателя и механический тормоз мотора. Уровень защиты: IP44. Вилка: 16 А, с заземлением. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Уровень шума LpA (EN31201): 72 дБА. Магнитное поле: менее 0,1 мкТл.

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

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

НОЖ: диаметр измельчающего ножа 190 мм.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

NAVODILA

HALLDE VCM-41/42

(SI)

POZOR!

VCM-42 mora namestiti usposobljeni serviser.

Pazite, da se z rokami ne dotaknete ostrih rezil in gibljivih delov.

Aparat vedno prenašajte tako, da ga držite z dvema ročajema na straneh podstavka aparata, nikoli pa za varnostno ročico.

Rok ali prstov nikoli ne vstavite v mešalno posodo ali v polnilno cev na pokrovu.

Pred čiščenjem aparat vedno izklopite, tako da gumb pomaknete v položaj »0« in nato vtikač iztaknete iz vtičnice. Aparat lahko izklopite tudi z ločilnim stikalom.

Samo usposobljen serviser lahko poseže v aparat in odpre njegovo ohišje. To velja tudi za zamenjavo električnega kabla.

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 ustrezni 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

Pred namestitvijo iz mešalne posode odstranite nož.

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

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

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

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

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

PRED UPORABO APARAT VEDNO PREGLEJTE

Prepričajte se, da se z nameščeno mešalno posodo, pokrovom in nožem os/blok preneha vrteti v 4 sekundah, potem ko je bila varnostna ročica odmaknjena s središča pokrova. To preizkusite pri največji hitrosti.

Prepričajte se, da aparata ni mogoče zagnati z odstranjeno mešalno posodo, pokrovom in nožem ter z varnostno ročico nad blokom z noži na sredini aparata.

Iz vtičnice odstranite vtikač ali izklopite ločilno stikalo, nato pa preverite, da je električni kabel v dobrem stanju in da nima razpok.

Če je električni kabel poškodovan ali počen ali če nobena od zgornjih varnostnih funkcij ne deluje, kot je to predvideno, stopite v stik z usposobljenim električarjem, ki bo okvaro odpravil pred začetkom uporabe aparata.

Prepričajte se, da so vsi vidni vijaki čvrsto priviti.

Prepričajte se, da so rezila ostra in v dobrem stanju.

VRSTA PREDELAVE

Aparat seklja, melje in meša mleto meso, odišavljeno maslo, prelive, sladice, kaše, namaze, juhe itd. Pripravi meso, ribo, sadje, zelenjavo, čebulo, peteršilj, oreščke, mandlje, parmezan, gobe, čokolado itd.

UPORABNIKI

Restavracije, kuhinje v trgovinah, dietne kuhinje, pekarne, domovi za upokojence, šole, prodajalne hitre hrane, gostilne, vrtci, solatni bari, picerije, ladje, osrednje kuhinje, institucionalne kuhinje itd.

ZMOGLJIVOST

Količina in velikost kosov, ki jih je mogoče naenkrat predelati, ter čas, potreben za predelavo, so odvisni od gostote živil in od želenega rezultata.

Za enakomeren in dober rezultat je trdna živila, kot sta meso in sir, treba najprej narezati na koščke približno enake velikosti, ki pa ne smejo biti večji od 4 x 4 x 4 cm.

Največje priporočene količine, ki jih aparat lahko naenkrat predela, so prikazane na spodnjem seznamu.

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

STRGALO

Strgalo naj bo nameščeno za vse vrste predelave, saj štiri lopatice strgala upočasnijo vrtenje živil v mešalni posodi in jih usmerjajo proti sredini/rezalnem območju mešalne posode.

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

MONTAŽA

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

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

Nož namestite na blok in ga do konca potisnite navzdol.

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

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

Dvignite varnostno ročico in jo obenem zasukajte proti sredini pokrova.

DEMONTAŽA

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

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

UPORABA NADZORA HITROSTI

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

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

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

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. Pazite, da si rok ne porežete z ostrimi noži v bloku za nože!

APARAT: Aparat obrišite z mokro krpo in ga nato s suho krpo posušite.

OPOZORILO:

- Aparat ne polivajte z vodo ali ga z njo ne poškropite.
- Ne uporabite natrijevega hipoklorita (klor) ali drugega sredstva, ki vsebuje to snov.
- Za čiščenje ne uporabite ostrih predmetov ali predmetov, ki niso namenjeni čiščenju.
- Ne uporabljajte abrazivnih detergentov ali čistilnih sredstev.

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

NASVET ZA VZDRŽEVANJE:

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

ODPRAVLJANJE NAPAK

TEŽAVA: Mešalnik se ne zažene, oz. se med delovanjem ustavi in ga ni možno ponovno vključiti.

REŠITEV:

- Najprej se prepričajte, da so sistem strgal, pokrov in posoda ustrezno nameščeni na mešalniku.
- Preverite električno napajanje.
- Preverite omarico z varovalkami. Preverite moč varovalk in ali je katera druga oprema povezana na isto varovalko.

Za preprečevanje pregrevanja mešalnika je le-ta opremljen z dvema toplotnima stikaloma (TCO). Eno se nahaja v motorju, drugo v notranjosti ohišja. Ko se stikalo sproži, traja od 10 do 30 minut, preden je mešalnik možno ponovno zagnati.

- Počakajte, da se mešalnik med dvema polnitvama ohladi. Mešalnik ni zasnovan za neprekinjeno uporabo.

Če mešalnika še vedno ne morete zagnati, pokličite usposobljenega serviserja.

TEŽAVA: Slaba zmogljivost oz. slabi rezultati pri rezanju.

REŠITEV:

- Preverite stanje rezil.
- Mešalnik napolnite z manjšo količino.
- Za optimalne rezultate narežite kose na velikost 4x4x4 cm ali manjše.
- Podaljšajte ali skrajšajte čas delovanja.
- Za enakomerne rezultate pri rezanju uporabite sistem strgal.

TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE VCM-41

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

PODSTAVEK APARATA: Motor: 0,55 kW, 100 V, enofazni, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110–120 V, enofazni, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, enofazni, 50/60 Hz, 4,7 A. Zaščita pred pregrevanjem motorja. Menjalnik: neposredni pogon. Varnostni sistem: tri posamezna varnostna stikala in mehanska zavora motorja. Stopnja zaščite: IP44. Vtikač: 10 A, ozemljen. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Raven zvoka LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetno polje: manj kot 0,1 mikro Tesla.

STIKALA IN HITROSTI: »0« = aparat je izklopljen. »I« = aparat deluje neprekinjeno pri 1.500 vrt./min (50 Hz) ali 1.700 vrt./min (60 Hz). »P« (pulz) = aparat deluje pri 1.500 vrt./min (50 Hz) ali 1.700 vrt./min (60 Hz), dokler ne spustite gumba.

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

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

NOŽ: Premer noža za sekljanje je 190 mm.

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

TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE VCM-42

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

PODSTAVEK APARATA: Motor: 0,75 kW, 230 V, trifazni, 50 Hz, 2,5/2,0 A. Motor: 0,75/0,37 kW, 400 V, trifazni, 50 Hz, 1,7/1,4 A. Zaščita pred pregrevanjem motorja. Menjalnik: neposredni pogon. Varnostni sistem: tri posamezna varnostna stikala in mehanska zavora motorja. Stopnja zaščite: IP44. Vtikač: 16 A, ozemljen. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Raven zvoka LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetno polje: manj kot 0,1 mikro Tesla.

STIKALA IN HITROSTI: »0« = aparat je izklopljen. »I« = aparat deluje neprekinjeno pri 1.500 vrt./min. »II« = aparat deluje neprekinjeno pri 3.000 vrt./min. »P« (pulzno) = aparat deluje pri 1.500 vrt./min, dokler ne spustite gumba.

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

NOŽ: Premer noža za sekljanje je 190 mm.

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