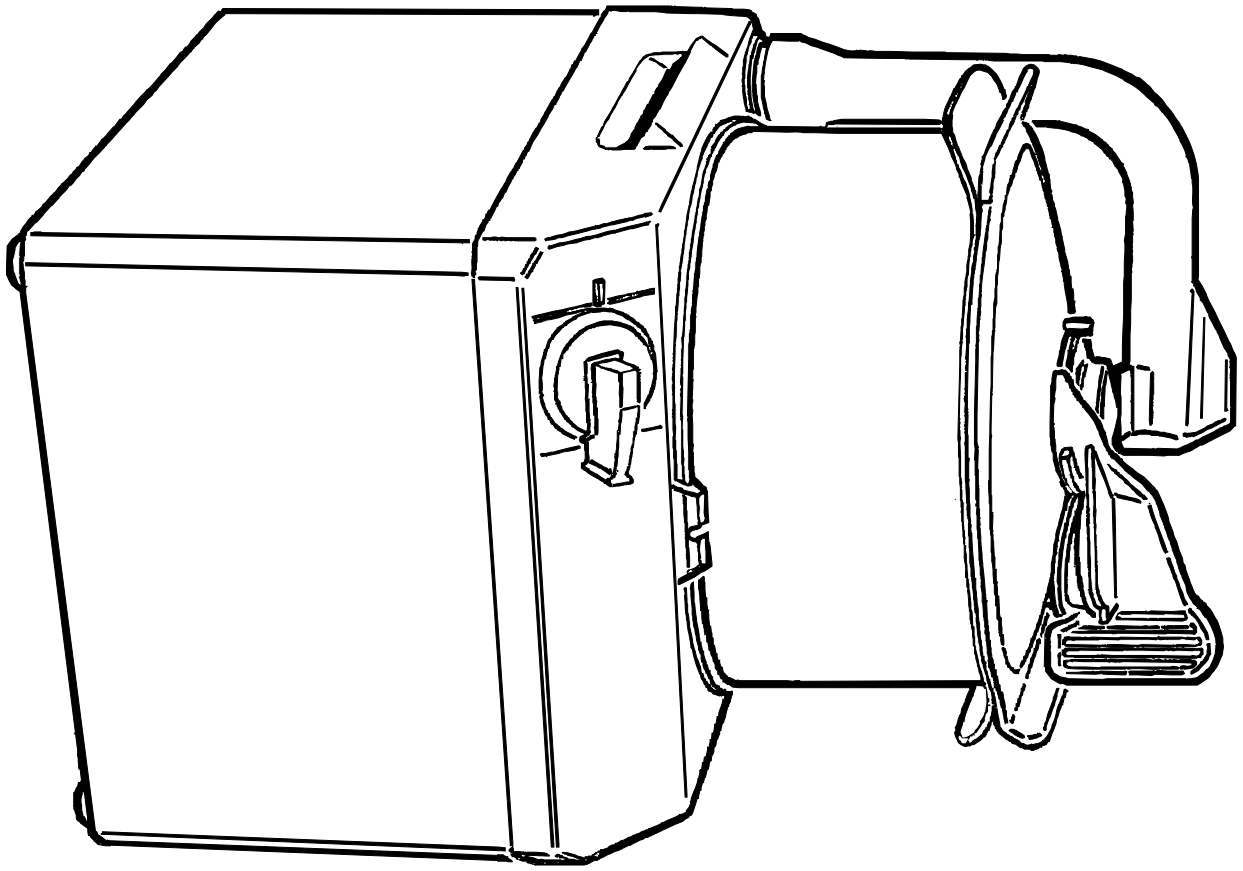
Art. nr 13011

Hallde VCB-61/62

User instructions • Bruksanvisning • Bedienungsanleitung • Mode d'emploi • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso • Instruções de uso

Gebruiksaanwijzing • Brugsanvisning • Käyttöohje • Notkunarleiðbeiningar • ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

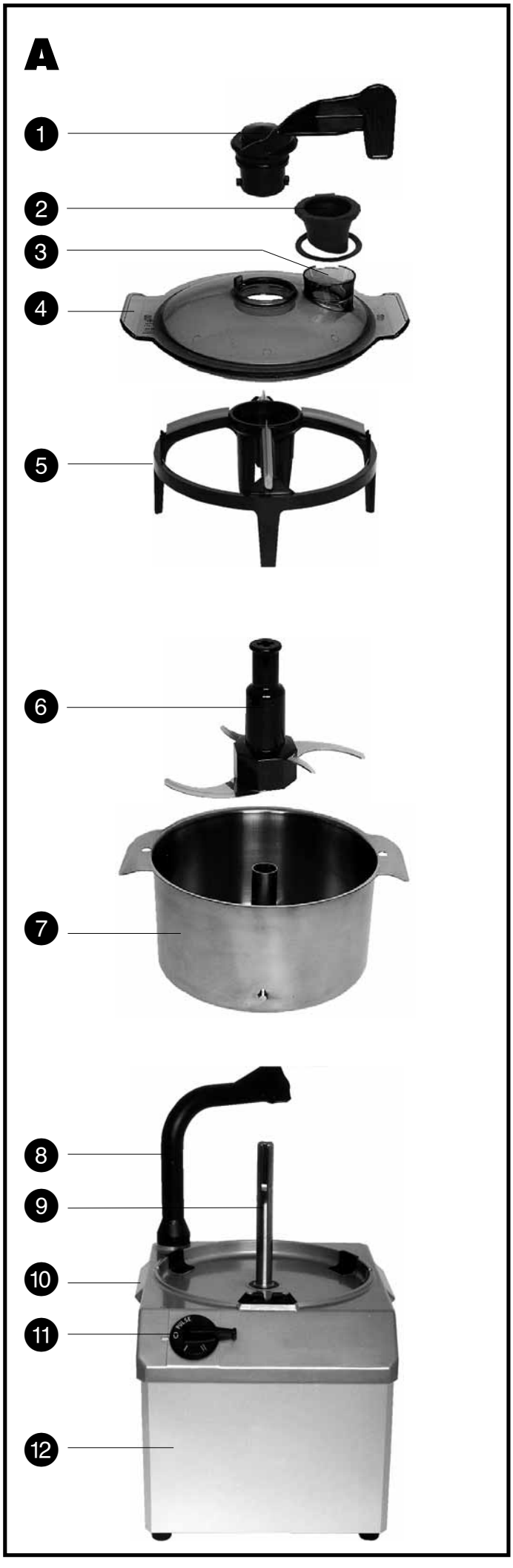


AB HÄLLDE MASKINER, P.O. Box 1165, SE-164 26 Kista, SWEDEN
+46 8 587 730 00 +46 8 587 730 30
www.hallde.com info@hallde.se

Food Preparation
Fast and Easy

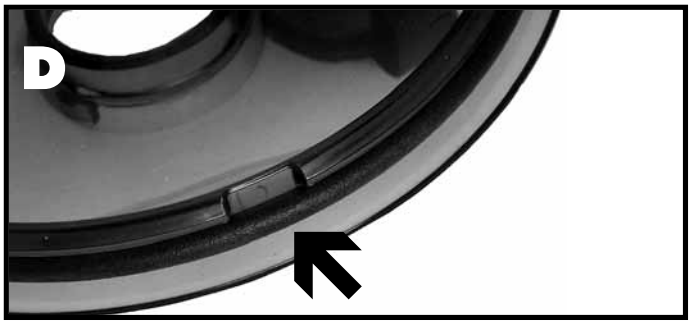
CE ISO 9001

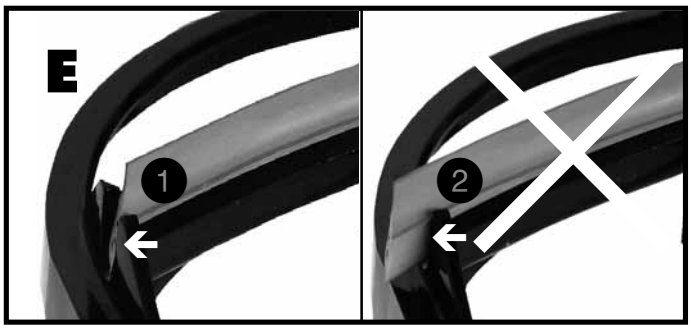
HÄLLDE®

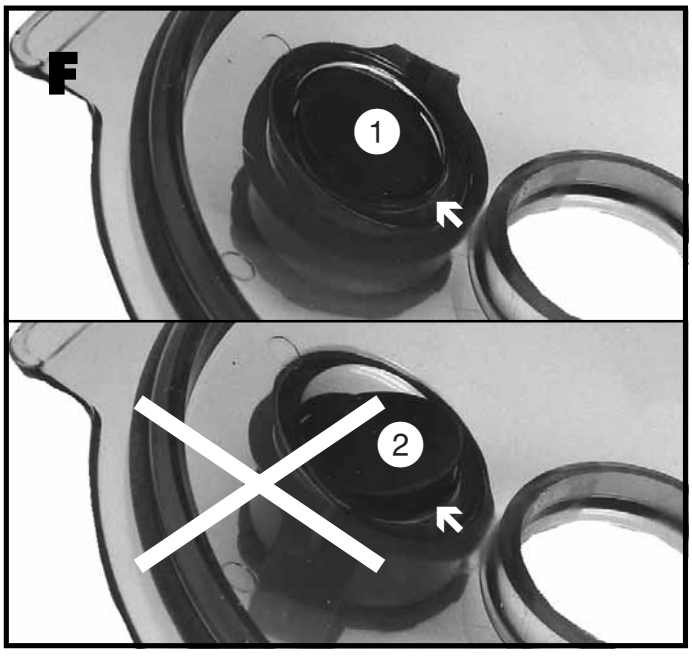

A
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12

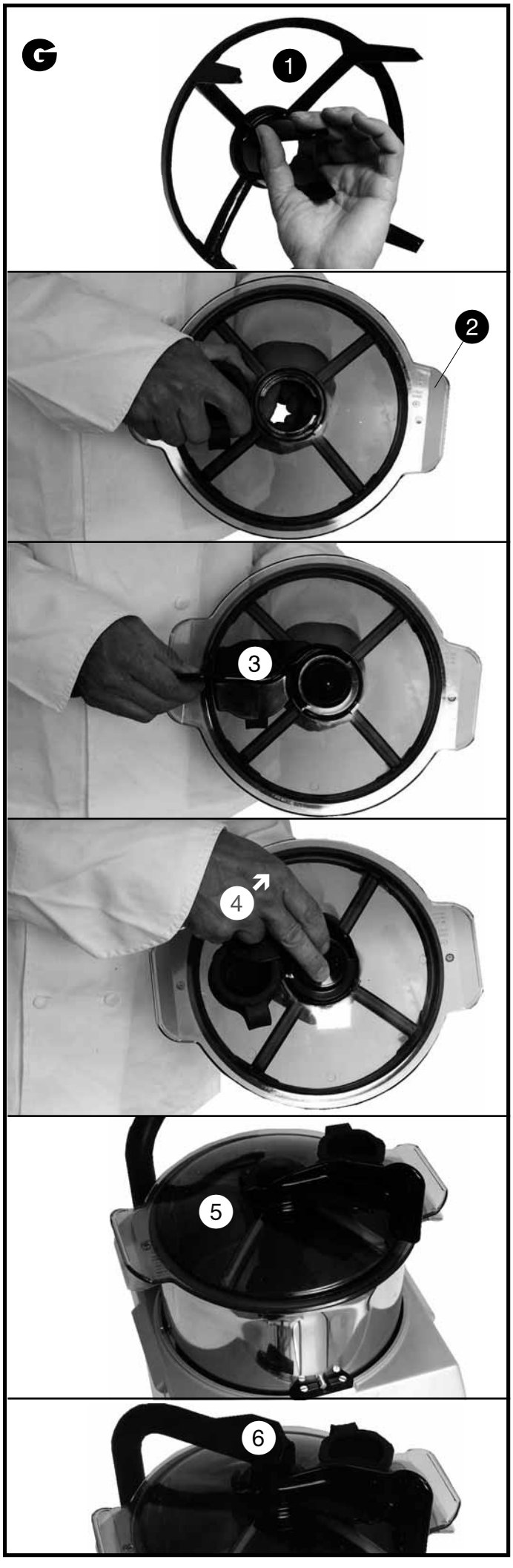

B

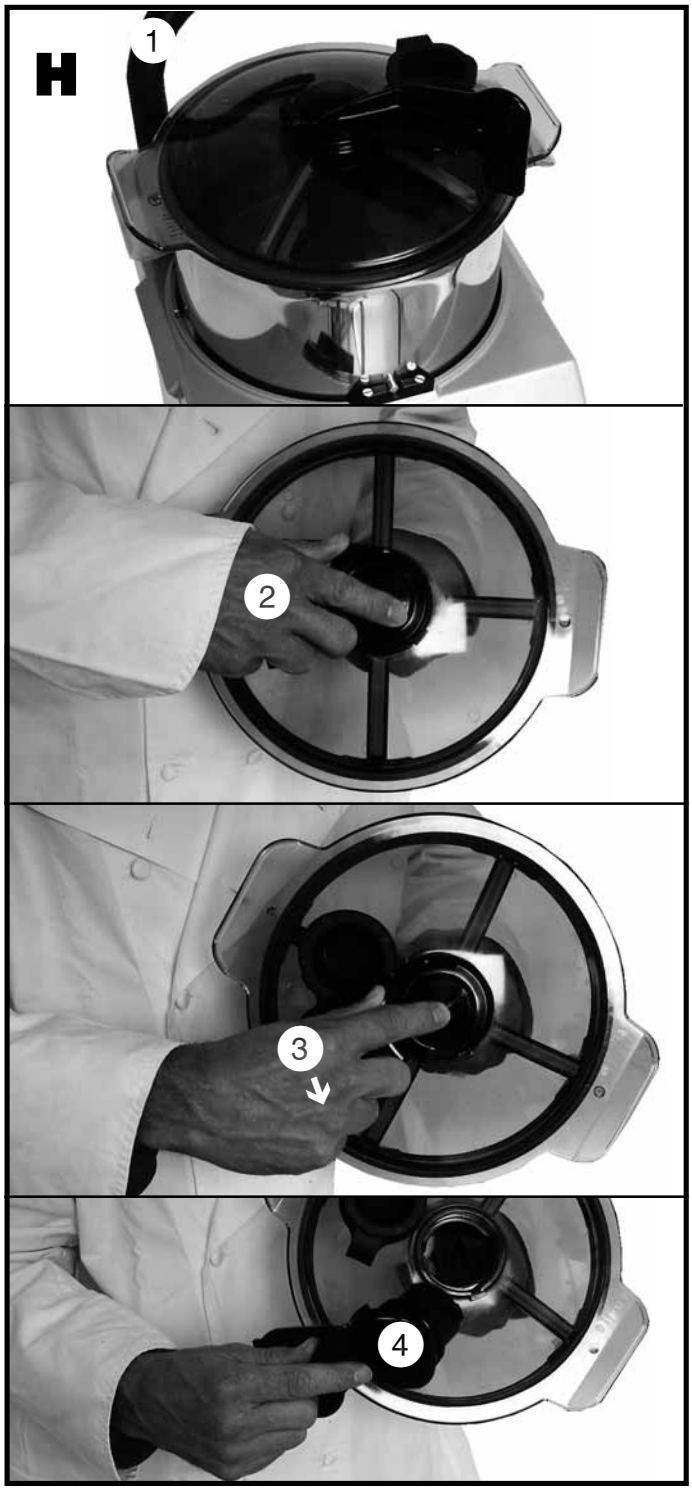

C


D


E
1
2


F
1
2


G
1
2
3
4
5
6


H
1
2
3
4

User instructions Hallde VCB-61/62

(GB)

CAUTION!

Take care not to injure your hands on sharp knife/cutter blades (A6).

Never put your hands or fingers into the bowl (A7) or in the feeder tube on the lid (A3).

Make sure that the sealing ring is fitted in the groove on inside of the lid (A4) as shown in Fig. D during all processing.

Make sure that the plug (A2) is fitted to the lid at all times and is correctly pushed down as far as it will go into the feeder tube (A3) as shown in Fig. F1.

Always carry the machine by the two handles (A10) on the sides of the machine base and never by the safety arm (A8).

Before cleaning the machine, always switch it off by moving the knob (A11) into the "O" position and then removing the power plug from the wall socket or alternatively switch off the isolating switch.

Only an authorized specialist may repair the machine or open the machine base (A12).

UNPACKING.

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

INSTALLATION.

Connect the machine to a suitable electric power supply, in accordance with the specifications on the ID plate on the back of the machine base (A12).

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

SAFETY CHECK BEFORE USE.

Remove the lid (A4), knife/cutter (A6) and bowl (A7) as described under the heading "Dismantling" in these instructions. Check that the machine does not start when the speed setting knob (A11) is set in the "I", "II" (VCB-62) or "P" position.

Fit the bowl, lid and scraper to the machine base as described under the heading "Assembling" in these instructions but without fitting the knife/cutter in the bowl. Then set the speed setting knob (A11) to "I" position (VCB-61) or "II" position (VCB-62) and swing the safety arm (A8) to one side as far as it will go and check that the axle/shaft (A9) stops rotating within four seconds.

If the machine does not function properly, call a specialist to deal with the fault before taking the machine back into operation.

TYPES OF PROCESSING.

VCB-61/62 chops and grinds meat, fish, fruit, vegetables and nuts, and mixes/blends sauces, aromatic butter, mayonnaise, soups, dressing, thickening, desserts, etc.

DISMANTLING.

Swing the safety arm (A8) back as far as it will go (Fig. H1).

Remove the lid/scraper (A1-A5) and turn the scraper handle (A1) so that it covers the feed tube on the lid (A3) (Fig. H2).

Press together the scraper handle (A1) and scraper ring (A5) (Fig. H2) and at the same time rotate the scraper handle anti-clockwise as far as it will go (Fig. H3) and separate the parts (Fig. H4).

Remove the knife/cutter (A6) and bowl (A7).

ASSEMBLING.

Place the bowl (A7) on the machine base (A12) so that one of the two guide pins on the bowl drops into the slot on the top/front of the machine base (Fig. B).

Fit the knife/cutter (A6) to the shaft (A9) and press it down all the way (Fig. C). Note! The knife/cutter must not be fitted during the safety check but only during actual processing.

Place the sealing ring into the groove on the inside of the lid (Fig. D).

Fit the plug (A2) correctly into the feed hole of the lid, as shown in Fig F1, making sure that the plug does not stick up on the underside of the lid (see Fig. F2).

Grip the centre of the scraper ring (A5) with the left hand as shown in Fig. G1, and the feeder tube on the lid (A3) with the right hand while placing the lid on the scraper ring, as shown in Fig. G2.

Grip the scraper handle (A1) with the right hand and push the centre of the scraper handle down into the centre of the lid as far as it will go, as shown in Fig. G3.

Press together the scraper ring and scraper handle while turning the scraper handle clockwise as far as it will go and the parts are fitted together as shown in Fig. G4.

Place the lid/scraper on the bowl so that the handle of the lid is directly above the handle of the bowl, as shown in Fig. G5.

Turn the safety arm (A8) so that it is above the centre of the lid, as shown in Fig. G6.

THE SCRAPER (A1/A5) SHOULD BE FITTED AT ALL TIMES DURING ALL TYPES OF PROCESSING.

Always have the scraper (A1/A5) fitted during 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 (A1) back and forth, the lid and walls of the bowl can easily be scraped and the food returned to the cutting zone while the machine is operating.

QUANTITIES, SIZES AND PROCESSING TIMES.

The quantities and sizes of individual pieces that can be processed in one fill and the processing time necessary are dependent on the texture of the food being processed and on the required results.

For good, consistent results, solid foods such as meats, cheese, etc. should first be cut into pieces of roughly equal size, no larger than about 4 cm^3.

The maximum quantities that the machine can process in one fill are: 2 kg meat, 2 kg fish, 2 kg aromatic/flavoured butter, 4.5 litres of soup, sauce, dressing, etc. and 1.5 litres of parsley.

USING THE CONTROL KNOB (A11).

With the control knob (A11) in the "O" position the machine is switched off. In the "I" position the machine runs continuously at low speed and in the "II" position (VCB-62 only) continuously at high speed. In the "P" position (pulse), the machine runs at low speed while the knob is held in this position.

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

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

CLEANING.

CAUTION: Take great care with sharp knives/cutters (A6).

CAUTION: Before cleaning, switch off the machine by moving the knob (A11) into the "O" position and then pull the plug out of the wall socket or switch off the isolating switch.

Always clean the machine thoroughly immediately after use.

Remove the lid (A4), scraper (A1/A5), knife/cutter (A6) and bowl (A7) from the machine base (A12).

Dismantle the lid and scraper as described under "Dismantling". Remove the sealing ring (Fig. D) from the groove on the inside of the lid. Remove the four rubber/scraper blades from the top of the scraper (A5) by pulling the scraper directly upwards.

Wipe the machine base with a damp cloth.

Thoroughly wash and dry the lid, scraper, knife/cutter and bowl.

Replace the sealing ring in the groove on the inside of the lid.

Replace the four rubber/scraper blades on the top of the scraper ring by pressing them straight down into the slots. Make sure that the scraper blades are fitted correctly (see Fig. E1) and do not jut out from the sides of the ring as they do in Fig. E2.

Never use sharp objects, abrasive cleaning sponges or high-pressure hoses.

Do not leave the knife/cutter (A6) in a wet

condition or on a stainless steel worktop when not in use.

MONTHLY CHECK.

Fit the bowl as described in the instructions under the heading “Assembling” but without fitting the knife/cutter.

Start the machine by setting the speed setting knob (A11) to the “I” position.

Check the safety switch by swinging the safety arm (A8) as far back as it will go and check that the machine stops and the shaft stops rotating within four seconds. If the safety switch does not function properly, call a specialist to deal with the fault before taking the machine back into operation.

Remove the plug from the power supply socket or switch off the isolating switch and then check that:

- the electric cable is in good condition and not cracked. If the cable is damaged or cracked, call in a specialist for remedy before taking the machine into operation.
- the four rubber feet on the bottom of the machine base are screwed tight.
- the knives/cutters (A6) are in good condition and have sharp edges.

TROUBLE-SHOOTING.

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

FAULT: The machine cannot be started or stops while in operation and cannot be restarted.
REMEDY: Check that the plug is securely inserted into the power supply socket or that the safety isolating switch is the “I” position. Check that the fuses in the fuse box for the premises have not blown and that they have the correct rating. Make sure that the bowl (A7) and lid (A4) are fitted correctly and that the safety arm is properly positioned all the way over the centre of the lid. Wait for up to 30 minutes and try to restart the machine. If the machine still fails to run, call a specialist.

FAULT: The scraper (A1/A5) runs sluggishly or cannot be moved forward and back at all.
REMEDY: Check that the four rubber blades on the top of the scraper ring (A5) are correctly fitted, as shown in Fig. E1, and that they do not jut out over the side of the scraper ring, as shown in Fig. E2. Check that the plug in the feeder tube of the lid is correctly fitted, as shown in Fig. F1, so that it does not stick up on the inside of the lid, as shown in Fig. F2.

FAULT: Low capacity or poor cutting results.
REMEDY: Always have the scraper (A1/A5) fitted to the lid (A4) and use the scraper as necessary (read more about this under the heading “The scraper (A1/A5) should be fitted at all times during all types of processing”). Check that the knives/cutters (A6) are in good condition and have sharp edges. Cut the food to be processed into smaller pieces of roughly equal size, max. 4 cm^3. Process the food for a shorter or longer period of time. Process smaller quantities at a time.

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE VCB-61.

TYPE OF PROCESSING: Chops and grinds meat, fish, fruit, vegetables and nuts. Mixes/blends sauces, aromatic butter, mayonnaise, soups, dressing, thickening, desserts, etc.

USERS: Restaurants, shop kitchens, diet kitchens, day care centres, retirement homes, industrial kitchens, etc.

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

MACHINE BASE: Motor: 1100 W, single phase, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A or 220-240 V, 7.4 A. Thermal motor protection. Transmission: direct drive. Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP34. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, slow-blow (220-240 V), 20 A for 100-120 V. Sound level: LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetic field: Less than 0.1 microtesla.

CONTROLS AND SPEEDS: “O” = machine switched off. “I” = machine runs continuously at 1500 rpm (50 Hz motor) or 1700 rpm (60 Hz motor). “P” (pulse) = the machine runs at 1500 rpm until the knob is released (50 Hz motor) or 1700 rpm (60 Hz motor).

KNIFE/CUTTER: Hallde’s agitating knife/cutter with four blades (2 + 2) of highest quality knife steel for a thorough and excellent result.

MATERIAL: The machine base: Aluminium. The bowl: Stainless steel. The cutting tool discs: Polysulphone. The cutting tool knife blades: Knife steel of the highest quality. The lid: polysulphone. The scraper and scraper handle: Polysulphone.

NET WEIGHTS: Machine base: 25 kg (100-120 V machine), 23.6 kg (220-240 V machine). Bowl complete with knife/cutter, lid and scraper: 2.6 kg.

NORMS: EU Machine Directive 89/392/EEC and EMC Directive 89/336/EEC.

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE VCB-62.

TYPE OF PROCESSING: Chops and grinds meat, fish, fruit, vegetables and nuts. Mixes/blends sauces, aromatic butter, mayonnaise, soups, dressing, thickening, desserts, etc.

USERS: Restaurants, shop kitchens, diet kitchens, day care centres, retirement homes, industrial kitchens, etc.

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

MACHINE BASE: Motor: 1500/900 W, 3- phase, 50-60 Hz. 208-240 V, 5.1 A or 380-415 V, 3.5 A. Thermal motor protection. Transmission: direct drive. Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP34. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, slow-blow (380-415 V), 10 A for 208-240 V. Sound level: LpA (EN31201): < 67. Magnetic field: Less than 0.1 microtesla.

CONTROLS AND SPEEDS: “O” = machine switched off. “I” = machine runs continuously at 1500 rpm (50 Hz motor) or 1700 rpm (60 Hz motor). “II” = machine runs continuously at 3000 rpm (50 Hz motor) or 3400 rpm (60 Hz motor). “P” (pulse) = the machine runs at 1500 rpm until the knob is released (50 Hz motor) or 1700 rpm (60 Hz motor).

KNIFE/CUTTER: Hällde’s agitating knife/cutter with four blades (2 + 2) of highest quality knife steel for a thorough and excellent result.

MATERIAL: The machine base: Aluminium. The bowl: Stainless steel. The cutting tool discs: Polysulphone. The cutting tool knife blades: Knife steel of the highest quality. The lid: polysulphone. The scraper and scraper handle: Polysulphone.

NET WEIGHTS: Machine base: 24.2 kg (208-240 V machine), 21.2 kg (380-415 V machine). Bowl complete with knife/cutter, lid and scraper: 2.6 kg.

NORMS: EU Machine Directive 89/392/EEC and EMC Directive 89/336/EEC.

BRUKSANVISNING
Hällde VCB-61/62

(SE)

VARNING!

Akta händerna för vassa knivar (A6).

Stick aldrig ner händerna eller fingrarna i kärlet (A7) eller i lockets påfylllningsrör (A3).

Se till att tätningsringen alltid är monterad i spåret på lockets (A4) insida enligt fig. D vid all beredning.

Se till att proppen (A2) alltid är fäst vid locket och korrekt nedtryckt hela vägen ner i påfyllningsröret (A3) enligt fig. F1.

Bär alltid maskinen i de två handtagen (A10) på maskinbasens sidor och aldrig i säkerhetsarmen (A8).

Stäng alltid av maskinen genom att ställa manövervredet (A11) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.

Maskinen får endast repareras och maskinbasen (A12) öppnas av en behörig fackman.

UPPACKNING.

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

INSTALLATION.

Koppla maskinen till ett el-uttag med eldata som stämmer överens med uppgifterna på id-skylten på maskinbasens (A12) baksida.

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

SÄKERHETSKONTROLL FÖRE BEREDNING.

Avlägsna först locket (A4), kniven (A6) samt kärlet (A7) enligt instruktionerna under rubriken "Demontering", och kontrollera därefter att maskinen inte startar när hastighetsreglaget (A11) ställs i läge "I", "II" (VCB-62) respektive "P".

Montera kärlet, locket och avskraparen på maskinbasen enligt instruktionerna under rubriken "Montering" men utan att montera kniven i kärlet. Ställ därefter hastighetsreglaget (A11) i läge "I" (gäller VCB-61) respektive i läge "II" (gäller VCB-62) samt sväng säkerhetsarmen (A8) åt sidan så långt det går och kontrollera att axeln (A9) då slutar att rotera inom fyra sekunder.

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

TYPER AV BEREDNING.

VCB-61/62 hackar och finfördelar kött, fisk, frukt, grönsaker, nötter, samt blandar/mixar såser, aromsmör, majonnäs, soppor, dressingar, redningar, desserter, etc.

DEMONTERING.

Sväng bak säkerhetsarmen (A8) tills det tar stopp (fig. H1).

Lyft bort locket/avskraparen (A1-A5) och vrid avskrapar-handtaget (A1) så att det täcker lockets påfyllningsrör (A3) (fig. H2).

Pressa samman avskrapar-handtaget (A1) och avskrapar-ringen (A5) (fig. H2), och rotera samtidigt avskrapar-handtaget moturs tills det tar stopp (fig. H3) och separera delarna (fig. H4).

Lyft bort kniven (A6) samt kärlet (A7).

MONTERING.

Placera kärlet (A7) på maskinbasen (A12) så att ett av kärlets två positionsstift hamnar i försänkningen på maskinenbasens fram/ovan-sida (fig. B).

Placera kniven (A6) på axeln (A9) och för ner kniven helt tills det tar stopp (fig. C). OBS! Kniven skall inte monteras vid säkerhetskontroll, utan endast vid beredning.

Fäst tätningsringen i spåret på lockets insida (fig. D).

Montera proppen (A2) till lockets påfyllningshål korrekt enligt fig. F1 så att proppen inte sticker ut på lockets undersida såsom visas i fig. F2.

Ta tag i avskrapar-ringens (A5) centrum med vänster hand enligt fig. G1, och lockets påfyllningsrör (A3) med höger hand samt placera locket på avskrapar-ringen enligt fig. G2.

Ta tag i avskrapar-handtaget (A1) med höger hand och för ner avskrapar-handtagets centrum i lockets centrum så långt det går enligt fig. G3.

Pressa ihop avskraparringen och avskraparhandtaget samt vrid avskrapar-handtaget medurs tills det tar stopp och delarna sitter ihop enligt fig. G4.

Placera locket/avskraparen på kärlet så att lockets handtag hamnar ovanför kärlets handtag enligt fig. G5.

Sväng in säkerhetsarmen (A8) hela vägen in över lockets centrum enligt fig. G6.

HA ALLTID AVSKRAPAREN (A1/A5) MONTERAD VID ALLA TYPER AV BEREDNING.

Ha alltid avskraparen (A1/A5) 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 (A1) fram och tillbaka, skrapar man enkelt av kärlets lock och väggar samt återför varan till knivzonen medan maskinen arbetar.

VARUMÄNGD, VARANS STORLEK OCH BEREDNINGSTIDER.

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.

Den maximala mängden som bör beredas per gång är; 2 kg kött, 2 kg fisk, 2 kg aromsmör, 4.5 liter soppa, sås,dressing, etc. 1.5 liter persilja.

SÅ HÄR ANVÄNDS MANÖVERVREDET (A11).

Med manövervredet (A11) i läge "0" är maskinen avstängd. I läge "I" går maskinen kontinuerligt på låg hastighet och i läge "II" (endast VCB-62) kontinuerligt på hög hastighet. I läge "P" (puls) går maskinen på låg hastighet tills vredet släpps.

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

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

RENGÖRING.

VARNING: Se upp för de vassa knivbladen (A6).

VARNING: Stäng av maskinen genom att ställa manövervredet (A11) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.

Rengör alltid maskinen noggrant omedelbart efter användning.

Avlägsna locket (A4), avskraparen (A1/A5), kniven (A6) och kärlet (A7) från maskinbasen (A12).

Demontera isär locket och avskraparen enligt instruktionen under "Demontering". Avlägsna tätningsringen (fig. D) från spåret på lockets insida. Avlägsna de fyra gummi/avskrapar-bladen på avskraparringens (A5) ovansida genom att dra avskraparbladen rakt uppåt.

Torka av maskinbasen med en fuktig trasa.

Diska och torka locket, avskraparen, de fyra gummi/avskrapar-bladen, kniven och kärlet väl.

Sätt tillbaka tätningsringen i spåret på lockets insida.

Sätt tillbaka de fyra gummi/avskrapar-bladen på avskraparringens ovansida genom att pressa dem rakt ner i spåren. Se till att avskraparbladen hamnar korrekt enligt fig. E1 så att de inte sticker ut på avskraparringens sidor såsom visas i fig.

E2.

Använd aldrig vassa föremål, repande diskmedel, repande tvättsvampar eller högtryckspruta.

Lämna aldrig kniven (A6) våt eller på en rostfri bänk när den inte används.

KONTROLLERA VARJE MÅNAD.

Montera kärlet enligt instruktionen under rubriken ”Montering” men utan att montera kniven.

Starta maskinen genom att ställa hastighetsreglaget (A11) i läge ”I”.

Kontrollera säkerhetsbrytaren genom att svänga säkerhetsarmen (A8) bakåt tills det tar stopp, och kontrollera att maskinen då stannar och att axeln (A9) slutar att rotera inom fyra sekunder. Om säkerhetsbrytaren ej skulle fungera, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

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, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen tas i bruk.

att de fyra gummifötterna på maskinbasens undersida är väl fastskruvade.

att knivarna (A6) är hela och vassa.

FELSÖKNING.

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

FEL: Maskinen startar ej eller stannar under körning och kan ej återstartas.
ÅTGÄRDER: Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget alternativt ställ arbetsbrytaren i läge "I". Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt ampere-tal. Kontrollera att kärlet (A7) och locket (A4) är korrekt monterade och att säkerhetsarmen är helt insvängd över lockets centrum. Vänta i upp till 30 minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.
FEL: Avskraparen (A1/A5) går trögt eller går inte alls att föra fram och tillbaka. ÅTGÄRDER: Kontrollera att de fyra gummi/avskrapar-bladen på avskraparringens (A5) ovansida är korrekt monterade enligt fig. E1, och att de inte sticker ut på avskraparringens sidor såsom visas i fig. E2. Kontrollera att proppen till lockets påfyllningsrör är korrekt monterad enligt fig. F1, så att den inte sticker ut på lockets undersida såsom visas i figur F2.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt beredningsresultat. ÅTGÄRD: Ha alltid avskraparen (A1/A5) monterad på locket (A4) och använd avskraparen vid behov (Läs vidare under rubriken "Ha alltid avskraparen (A1/A5) monterad vid alla typer av beredning". Kontrollera att knivarna (A6) är hela och har god skärpa. Fördela varan i mindre och lika stora bitar max 4x4X4 cm stora. Bered kortare eller längre tid. Bered en mindre mängd per gång.

DATA HÄLLDE VCB-61.

TYP AV BEREDNING: Hackar och finfördelar kött, fisk, frukt, grönsaker, nötter. Blandar/mixar såser, aromsmör, majonnäs, soppor, dressingar, redningar, desserter, etc.

ANVÄNDARE: Restauranger, butikskök, dietkök, daghem servicehem, cateringkök, etc.

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

MASKINBAS: Motor: 1100 W, 1-fas, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A alternativt 220 -240 V, 7,4 A. Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög (220-240 V), 20 A vid 100-120 V. Ljudnivå LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotesla.

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

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

MATERIAL: Maskinbas av aluminium, kärl av rostfritt stål, knivfäste av polysulfon, knivblad av knivstål av högsta kvalitet, lock av polysulfon, avskraparring och avskraparhandtag av polysulfon.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 25 kg (maskin 100-120 V), 23,6 kg (maskin 220-240 V). Kärl komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 2,6 kg.

NORMER: EU Maskindirektiv 89/392/EEC samt EMC-direktiv 89/336/EEC.

DATA HÄLLDE VCB-62.

TYP AV BEREDNING: Hackar och finfördelar kött, fisk, frukt, grönsaker, nötter. Blandar/mixar såser, aromsmör, majonnäs, soppor, dressingar, redningar, desserter, etc.

ANVÄNDARE: Restauranger, butikskök, dietkök, daghem servicehem, cateringkök, etc.

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

MASKINBAS: Motor: 1500/900 W, 3-fas, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A alternativt 380-415 V, 3,5 A. Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög (380-415 V), 10 A (208-240 V). Ljudnivå LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotesla.

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

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

MATERIAL: Maskinbas av aluminium, kärl av rostfritt stål, knivfäste av polysulfon, knivblad av knivstål av högsta kvalitet, lock av polysulfon, avskraparring och avskraparhandtag av polysulfon.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 24,2 kg (maskin 208-240 V), 21,2 kg (maskin 380-415 V). Kärl komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 2,6 kg.

NORMER: EU Maskindirektiv 89/392/EEC samt EMC-direktiv 89/336/EEC.

Bruksanvisning
Hällde VCB-61/62

(NO)

ADVARSEL!

Pass på at du ikke skader hendene på de skarpe knivbladene (A6).

Stikk aldri hendene eller fingrene inn i beholderen (A7) eller i påfyllingsrøret på lokket (A3).

Pass på at tetningsringen alltid er montert i sporet på innsiden av lokket (A4) som vist i fig. D under all tilberedning.

Pass på at proppen (A2) hele tiden sitter fast ved lokket og er trykket riktig ned så langt den går inn i røret (A3) som vist i fig. F1.

Bruk alltid de to håndtakene (A10) på siden av maskinhuset når du skal bære maskinen, og aldri sikkerhetsarmen (A8).

Før du rengjør maskinen, må du alltid slå den av ved å stille kontrollknappen (A11) i «0»-stilling og deretter ta støpselet ut av stikkontakten. Alternativt kan du slå av skillebryteren.

Kun autoriserte fagfolk kan reparere maskinen eller åpne maskinhuset (A12).

UTPAKKING.

Kontroller alltid mot leveringsseddelen at alle deler er levert, at maskinen fungerer som den skal og at ingenting har blitt skadet under transporten. Maskinleverandøren må varsles om eventuelle mangler innen åtte dager.

INSTALLASJON.

Koble maskinen til en egnet strømforsyning, i samsvar med spesifikasjonene på typeskiltet på baksiden av maskinhuset (A12).

Sett maskinen på en stødig kjøkkenbenk eller bord som er 650-900 mm høyt.

SIKKERHETSKONTROLL FØR BRUK.

Fjern lokket (A4), kniven/kutteren (A6) og beholderen (A7) som beskrevet under overskriften «Demontering» i denne veiledningen. Kontroller at maskinen ikke starter når hastighetsinnstillingen (A11) er satt i «I»-, «II»- (VCB-62) eller «P»-stilling.

Monter beholderen, lokket og avskraperen til maskinhuset som beskrevet under overskriften «Montering» i denne veiledningen, men uten å montere kniven/kutteren i beholderen. Sett deretter hastighetsinnstillingen (A11) i «I»-stilling (VCB-61) eller i «II»-stilling (VCB-62) og drei sikkerhetsarmen (A8) til den ene siden så langt den går, og kontroller at akselen (A9) slutter å gå rundt innen fire sekunder.

Hvis maskinen ikke fungerer ordentlig, må du få en fagmann til å se på feilen før du tar den i bruk igjen.

TILBEREDNINGSTYPER.

VCB-61/62 hakker og maler kjøtt, fisk, frukt, grønnsaker og nøtter, og blander/mikser sauser, aromasmør, majones, supper, dressinger, jevninger, desserter osv.

DEMONTERING.

Drei sikkerhetsarmen (A8) tilbake så langt den går (fig. H1).

Fjern lokket/avskraperen (A1-A5) og drei avskraperhåndtaket (A1) slik at det dekker påfyllingsrøret på lokket (A3) (fig. H2).

Trykk sammen avskraperhåndtaket (A1) og avskraperringen (A5) (fig. H2) og drei samtidig avskraperhåndtaket mot urviserne så langt det går (fig. H3) og atskill delene (fig. H4).

Fjern kniven/kutteren (A6) og beholderen (A7).

MONTERING.

Sett beholderen (A7) på maskinhuset (A12) slik at en av de to styrestiftene på beholderen går ned i sporet på frem/oversiden av maskinhuset (fig. B).

Monter kniven/kutteren (A6) på akselen (A9) og trykk den helt ned (fig. C). Merk! Kniven/kutteren må ikke settes på under en sikkerhetskontroll, men bare under tilberedningen.

Sett tetningsringen inn i sporet på innsiden av lokket (fig. D).

Sett proppen (A2) riktig inn i påfyllingshullet på lokket, som vist på fig. F1, og pass på at proppen ikke stikker opp på undersiden av lokket (se fig. F2).

Ta tak i midten på avskraperringen (A5) med venstre hånd som vist i fig. G1, og påfyllingsrøret på lokket (A3) med høyre hånd mens du setter lokket på avskraperringen, som vist i fig. G2.

Ta tak i avskraperhåndtaket (A1) med høyre hånd og trykk midten på avskraperhåndtaket ned i midten på lokket så langt det går, som vist i fig. G3.

Trykk sammen avskraperringen og avskraperhåndtaket mens du dreier avskraperhåndtaket med urviserne så langt det går, og delene sitter sammen som vist i fig. G4.

Sett lokket/avskraperen på beholderen slik at håndtaket på lokket er rett over håndtaket på beholderen, som vist i fig. G5.

Drei sikkerhetsarmen (A8) slik at den er over midten på lokket, som vist i fig. G6.

AVSKRAPEREN (A1/A5) MÅ ALLTID VÆRE PÅ UNDER ALLE TYPER TILBEREDNING.

Ha alltid avskraperen (A1/A5) montert på under tilberedning siden de fire avskraperbladene bremser matens rotasjon i beholderen, og før maten mot midten/kutteområdet i beholderen.

Ved at du snur håndtaket på avskraperen (A1) fram og tilbake, kan lokket og veggene på beholderen lett skrapes og sende maten tilbake til kutteområdet mens maskinen går.

MENGDER, STØRRELSER OG TILBEREDNINGSTID.

Mengdene og størrelsene på enkeltstykker som kan behandles i en påfyll, og den nødvendige tilberedningstiden avhenger av den tilberedte matens konsistens og hvilket resultat du ønsker.

For å oppnå gode og jevne resultater må fast føde, f.eks. kjøtt, ost osv., først skjæres i stykker av noenlunde samme størrelse, ikke større enn ca. 4 cm^3.

Den maksimale mengden som en maskin kan tilberede på en gang er 2 kg kjøtt, 2 kg fisk, 2 kg aroma-/smakstilsatt smør, 4,5 liter suppe, sauser, dressinger osv. og 1,5 liter persille.

SLIK BRUKES STYREHÅNDTAKET (A11).

Med styrehåndtaket (A11) i «O»-stilling slås maskinen av. I «I»-stilling kjører maskinen kontinuerlig på lav hastighet og i «II»-stillingen (kun VCB-62) kontinuerlig på høy hastighet. I «P»-stillingen (puls) kjører maskinen på lav hastighet mens håndtaket holdes i denne stillingen.

Den hastigheten som skal brukes, avhenger av hva slags mat som skal tilberedes, dens kvalitet og ønsket resultat.

Vanligvis bør tilberedningen starte med et par korte perioders kjøring i «P»-stilling (puls). Hvis maten trenger mer tilberedningstid, slår du over til «I»-stilling. Hvis resultatet fremdeles ikke er tilfredsstillende, slår du over til «II»-stilling (kun VCB-62).

RENGJØRING.

ADVARSEL: Vær ekstra forsiktig med skarpe kniver/kuttere (A6).

ADVARSEL: Før du rengjør, må du slå av maskinen ved å stille kontrollknappen (A11) i «O»-stilling og deretter trekke støpselet ut av stikkontakten eller slå av skillebryteren.

Rengjør alltid maskinen grundig rett etter bruk.

Fjern lokket (A4), avskraperen (A1/A5), kniven/kutteren (A6) og beholderen (A7) fra maskinhuset (A12).

Demonter lokket og avskraperen som beskrevet under «Demontering». Fjern tetningsringen (fig. D) fra sporet på innsiden av lokket. Fjern de fire gummi-/avskraperbladene fra oversiden av avskraperringen (A5) ved å dra avskraperen rett opp.

Tørk av maskinhuset med en fuktig klut.

Vask og tørk lokket, avskraperen, de fire gummi-/avskaperbladene, kniven/kutteren og beholderen grundig.

Sett tilbake tetningsringen i sporet på innsiden av lokket.

Sett tilbake de fire gummi-/avskraperbladene på oversiden av avskraperringen ved å trykke dem rett ned i sporene. Pass på at avskraperbladene er montert riktig (se fig. E1) og ikke stikker utpå sidene av ringen slik de gjør i fig. E2.

Bruk aldri skarpe gjenstander, slipende oppvaksmiddel, slipende rengjøringssvamper eller høytrykksspyler.

La aldri kniven/kutteren (A6) bli liggende i våt tilstand eller på et underlag av rustfritt stål når den ikke er i bruk.

MÅNEDLIG KONTROLL.

Monter beholderen slik det blir beskrevet i veiledningen under overskriften «Montering», men uten å montere kniven/kutteren.

Start maskinen ved å sette hastighetsinnstill-

ingen (A11) i «I»-stilling.

Kontroller at sikkerhetsbryteren fungerer, ved å dreie sikkerhetsarmen (A8) så langt tilbake som den går og kontrollere at maskinen stanser og akselen (A9) slutter å gå rundt innen fire sekunder. Hvis maskinen ikke fungerer som den skal, må du få en fagmann til å se på feilen før du igjen bruker maskinen.

Ta støpselet ut av stikkontakten eller slå av skillebryteren og kontroller deretter at:

Strømkabelen er i god stand og ikke er sprukket. Hvis strømkabelen ikke er hel, eller er sprukket, må du få en fagmann til å se på feilen før du igjen bruker maskinen.

De fire gummiføttene på maskinhusets underside er skrudd ordentlig på.

Knivene/kutterne (A6) er i god stand og er skarpe.

FEILSØKING.

For å unngå faren for å skade motoren er VCB-61/62 utstyrt med et termisk motorvern som automatisk slår maskinen av dersom temperaturen i motoren blir for høy. Det termiske motorvernet tilbakestilles automatisk, og tillater derved at maskinen slås på igjen når maskinen er kjølt av, noe som vanligvis tar mellom 10 og 30 minutter.

FEIL: Maskinen kan ikke startes eller stoppes mens den er i bruk og kan ikke startes på nytt.
TILTAK: Kontroller at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten, eller at sikkerhetsskillebryteren er i «I»-stilling. Kontroller at sikringene i sikringsboksen for lokalet ikke er gått, og at de har riktig strømstyrke. Pass på at beholderen (A7) og lokket (A4) er montert riktig, og at sikkerhetsarmen er i riktig stilling langs hele midten av lokket. Vent i opp til 30 minutter og prøv å starte maskinen på nytt. Hvis maskinen fremdeles ikke går, må du tilkalle en fagmann.

FEIL: Avskraperen (A1/A5) går langsomt eller kan ikke gå fram og tilbake i det hele tatt.
TILTAK: Kontroller at de fire gummi-/avskraperbladene på oversiden av avskraperringen (A5) er riktig montert, som vist i fig. E1, og at de ikke stikker ut over sidene på avskraperringen, som vist i fig. E2. Kontroller at proppen i påfyllingsrøret på lokket er riktig montert, slik som vist i fig. F1, slik at den ikke stikker ut på undersiden av lokket, slik som vist i fig. F2.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig tilberedningsresultat.
TILTAK: Ha alltid avskraperen (A1/A5) montert på lokket (A4) og bruk avskraperen slik det kreves (les mer om dette under overskriften «Avskraperen (A1/A5) må alltid være påmontert under alle typer tilberedning»). Kontroller at knivene/kutterne (A6) er i god stand og har skarpe egger. Kutt maten som skal tilberedes opp i mindre stykker av tilnærmet lik størrelse, maks. 4 cm^3. Tilbered maten i lengre eller kortere tid. Tilbered mindre mengder per gang.

TEKNISKE DATA. HÄLLDE VCB-61.

TYPE TILBEREDNING; Hakker og maler kjøtt, fisk, frukt, grønnsaker og nøtter. Blander/mikser sauser, aromasmør, majones, supper, jevninger, dressinger, desserter osv.

BRUKERE: Restauranter, butikk-kjøkkener, diettkjøkkener, barnehager, gamlehjem, kantiner osv.

BEHOLDERENS VOLUM: Bruttovolum 6 liter. Nettovolum med frittflytende væske: 4,5 liter.

MASKINHUS: Motor 1 100 W, enfaset, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A eller 220-240 V, 7,4 A. Termisk motorvern. Overføring: direkte drift. Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbrytere. Beskyttelsesgrad: IP 34. Sikring i sikringsboks for lokalet: 10 A treg (220-240 V), 20 A for 100-120 V. Lydnivå: LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetfelt: Mindre enn 0,1 mikrotesla.

BRYTERE OG HASTIGHETER: «O» = maskin slått av, «I» = maskin kjører kontinuerlig med 1 500 o/min (50 Hz motor) eller 1 700 o/min (60 Hz motor). «P» (puls) = maskinen går med 1 500 o/min til kontrollknappen slippes (50 Hz motor) eller 1 700 o/min (60 Hz motor).

KNIV/KUTTER: Hälldes rørekniv/kutter med fire blader (2 + 2) av førsteklasses knivstål gir grundige og fremragende resultater.

MATERIALE: Maskinhuset: Aluminium. Beholderen: Rustfritt stål. Kutteverktøyskivene: Polysulfon. Knivbladene på kutteverktøyet: Knivstål av høyeste kvalitet. Lokket: Polysulfon. Avskraperringen og avskraperhåndtaket: Polysulfon.

NETTOVEKTER: Maskinhuset: 25 kg (100-120 V maskin), 23,6 kg (220-240 V maskin). Beholder sammen med kniv/kutter, lokk og avskraper: 2,6 kg.

NORMER: EUs maskindirektiv 89/392/EØF og EMC-direktivet 89/336/EØF.

TEKNISKE DATA HÄLLDE VCB-62.

TYPE TILBEREDNING: Hakker og maler kjøtt, fisk, frukt, grønnsaker og nøtter. Blander/mikser sauser, aromasmør, majones, supper, jevninger, dressinger, desserter osv.

BRUKERE: Restauranter, butikk-kjøkkener, diettkjøkkener, barnehager, gamlehjem, kantiner osv.

BEHOLDERENS VOLUM: Bruttovolum 6 liter. Nettovolum med frittflytende væske: 4,5 liter.

MASKINHUS: Motor 1 500 W/900 W, trefaset, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A eller 380-415 V, 3,5 A. Termisk motorvern. Overføring: direkte drift. Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbrytere. Beskyttelsesgrad: IP 34. Sikring i sikringsboks for lokalet: 10 A treg (380-415 V), 10 A for 208-240 V. Lydnivå: LpA (EN31201): < 67 dBA. Magnetfelt: Mindre enn 0,1 mikrotesla.

BRYTERE OG HASTIGHETER: «O» = maskin slått av, «I» = maskin kjører kontinuerlig med 1 500 o/min (50 Hz motor) eller 1 700 o/min (60 Hz motor). «II» = maskinen går kontinuerlig i 3 000 o/min (50 Hz motor) eller 3 400 o/min. (60 Hz motor). «P» (puls) = maskinen går med 1 500 o/min til kontrollknappen slippes (50 Hz motor) eller 1 700 o/min (60 Hz motor).

KNIV/KUTTER: Hälldes rørekniv/kutter med fire blader (2 + 2) av førsteklasses knivstål gir grundige og fremragende resultater.

MATERIALE: Maskinhuset: Aluminium. Beholderen: Rustfritt stål. Kutteverktøyskivene: Polysulfon. Knivbladene på kutteverktøyet: Knivstål av høyeste kvalitet. Lokket: Polysulfon. Avskraperringen og avskraperhåndtaket: Polysulfon.

NETTOVEKTER: Maskinhuset: 24,2 kg (208-240 V maskin), 21,2 kg (380-415 V maskin). Beholderen sammen med kniv/kutter, lokk og avskraper: 2,6 kg.

NORMER: EUs maskindirektiv 89/392/EØF og EMC-direktivet 89/336/EØF.

Bedienungsanleitung Hällde VCB-61/62

(DE)

WARNUNG!

Achten Sie darauf, daß Sie sich nicht an den scharfen Messern verletzen (A6).

Stecken Sie Ihre Hände oder Finger niemals in den Behälter (A7) oder das Befüllungsrohr des Deckels (A3).

Achten Sie bei der Verwendung darauf, daß der Dichtungsring stets in der Nut auf der Innenseite des Deckels (A4) gemäß Abbildung D liegt.

Achten Sie darauf, daß der Stopfen (A2) stets fest im Deckel steckt und ordnungsgemäß und vollständig in das Befüllungsrohr (A3) gemäß Abbildung F1 eingeführt ist.

Tragen Sie die Maschine stets an den beiden Handgriffen (A10) seitlich am Maschinengehäuse und niemals am Sicherheitsarm (A8).

Schalten Sie vor der Reinigung die Maschine stets ab, indem Sie den Betätigungshebel (A11) in Position „0" schalten und danach den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Trennschalter auf AUS schalten.

Nur eine autorisierte Fachkraft darf die Maschine reparieren und das Maschinengehäuse (A2) öffnen.

AUSPACKEN.

Kontrollieren Sie anhand des Beipackzettels, ob alle Teile geliefert wurden, ob die Maschine ordnungsgemäß funktioniert und keine Transportbeschädigung aufgetreten ist. Der Maschinenlieferant ist innerhalb von acht Tagen von etwaigen Mängeln in Kenntnis zu setzen.

INSTALLATION.

Schließen Sie die Maschine an eine Stromversorgung an, deren Stromdaten mit den Angaben auf dem Typenschild an der Rückseite des Maschinengehäuses (A12) übereinstimmt.

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

SICHERHEITSÜBERPRÜFUNG VOR DER INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie zuerst Deckel (A4), Messer (A6) und Behälter (A7) gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Zerlegung" und prüfen Sie dann, ob die Maschine nicht etwa startet, wenn Sie den Geschwindigkeitsregler (A11) auf Position „I", „II" (VCB-62) bzw. „P" schalten.

Montieren Sie Behälter, Deckel und Abstreicher auf das Maschinengehäuse gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Zusammenbau", montieren Sie aber noch nicht das Messer im Behälter. Schalten Sie danach den Geschwindigkeitsregler (A11) in Position „I" (bei VCB-61) bzw. in Position „II" (bei VCB-62) und schwenken Sie den Sicherheitsarm (A8) seitlich bis zum Anschlag weg. Prüfen Sie, ob die Welle (A9) dann innerhalb von vier Sekunden aufhört, sich zu drehen.

Wenn die Maschine nicht korrekt funktioniert, ist die Störung durch eine Fachkraft zu beseitigen, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.

BEARBEITUNGSARTEN.

Der VCB-61/62 hackt und vermischt fein Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Nüsse, und mischt/mixt Soßen, Kräuterbutter, Mayonnaise, Suppen, Dressings, Mehlschwitzen, Desserts etc.

ZERLEGUNG.

Schwenken Sie den Sicherheitsarm (A8) bis zum Anschlag nach hinten (Abb. H1).

Entfernen Sie Deckel/Abstreicher (A1-A5) und drehen Sie den Abstreicher-Handgriff (A1), so daß das Befüllungsrohr des Deckels (A3) verdeckt ist (Abb. H2).

Drücken Sie Abstreicher-Handgriff (A1) und Abstreicher-Ring (A5) zusammen (Abb. H2) und drehen Sie gleichzeitig den Abstreicher-Handgriff im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. H3) und nehmen Sie die Teile auseinander (Abb. H4).

Entfernen Sie Messer (A6) und Behälter (A7).

ZUSAMMENBAU.

Setzen Sie den Behälter (A7) auf das Maschinengehäuse (A12), so daß einer der beiden Positionsstifte des Behälters in der Aussparung vorne oben am Maschinengehäuse eingreift (Abb. B).

Setzen Sie das Messer (A6) auf die Welle (A9) und drücken Sie das Messer bis zum Anschlag nach unten (Abb. C). Achtung! Messer nicht bei der Sicherheitsüberprüfung montieren, sondern nur bei der Bearbeitung.

Legen Sie den Dichtungsring in die Nut auf der Innenseite des Deckels ein (Abb. D).

Montieren Sie ordnungsgemäß den Stopfen (A2) auf die Befüllungsöffnung gemäß Abb. F1, so daß der Stopfen nicht unten am Deckel herausragt wie in Abb. F2.

Nehmen Sie den Abstreicher-Ring (A5) mittig in die linke Hand gemäß Abb. G1 und das Befüllungsrohr des Deckels (A3) in die rechte Hand und setzen Sie den Deckel auf den Abstreicher-Ring gemäß Abb. G2.

Nehmen Sie den Abstreicher-Handgriff (A1) in die rechte Hand und führen Sie die Mitte des Abstreicher-Handgriffs gerade bis zum Anschlag in den Deckel ein gemäß Abb. G3.

Drücken Sie Abstreicher-Ring und Abstreicher-Handgriff zusammen und drehen Sie den Abstreicher-Handgriff im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag und bis die Teile gemäß Abb. G4 montiert sind.

Setzen Sie den Deckel/Abstreicher auf den Behälter, so daß der Handgriff des Deckels über den Handgriff des Behälters gemäß Abb. G5 gleitet.

Schwenken Sie den Sicherheitsarm (A8) ganz über die Mitte des Deckels gemäß Abb. G6.

MONTIEREN SIE DEN ABSTREICHER (A1/A5) BEI ALLEN BEARBEITUNGSARTEN

Montieren Sie den Abstreicher (A1/A5) bei allen Bearbeitungen, weil die vier Abstreicherklingen die Bewegung des Nahrungsmittels im Behälter bremsen und Nahrungsmittel in die Mitte des Behälters/Messerzone lenken.

Durch Vor- und Zurückschwenken des Abstreicher-Handgriffs (A1) streicht man leicht den Behälterdeckel und die Wände ab und führt das Gut zurück in die Messerzone, während die Maschine läuft.

MENGEN, GRÖßEN UND BEARBEITUNGSZEITEN

Die Mengen und Größen der einzelnen Stücke, die pro Füllung bearbeitet werden können, und die erforderliche Bearbeitungszeit richten sich nach Beschaffenheit der bearbeiteten Nahrungsmittel und den gewünschten Ergebnissen.

Um konstant gute Ergebnisse zu erzielen, sollten festere Nahrungsmittel wie Fleisch, Käse usw., zunächst in Stücke von etwa gleicher Größe geschnitten werden, die an allen Seiten maximal 4 cm messen sollten.

Die maximalen Mengen, die pro Füllung bearbeitet werden können, sind 2 kg Fleisch, 2 kg Fisch, 2 kg Kräuterbutter, 4,5 Liter Suppe, Soße, Dressing usw. und 1,5 Liter Petersilie.

SO WIRD DER BETÄTIGUNGSHEBEL (A11) VERWENDET.

Wenn der Betätigungshebel (A11) sich in Position „0" befindet, ist die Maschine ausgeschaltet. In Position „I" läuft die Maschine ständig mit niedriger Geschwindigkeit und in Position „II" (nur VCB-62) ständig mit hoher Geschwindigkeit. In Position „P" (Puls) läuft die Maschine mit niedriger Geschwindigkeit solange der Hebel in dieser Position gehalten wird.

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

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

REINIGUNG.

Warnung: Achten Sie auf die scharfen Messerklingen (A6).

Warnung: Schalten Sie die Maschine vor der Reinigung aus, indem Sie den Betätigungshebel (A11) in Position „0" schalten und danach den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Sicherheitstrennschalter auf AUS schalten.

Reinigen Sie die Maschine stets unmittelbar nach Gebrauch.

Entfernen Sie Deckel (A4), Abstreicher (A1/A5), Messer (A6) und Behälter (A7) vom Maschinengehäuse (A12).

Demontieren Sie Deckel und Abstreicher gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Zerlegung". Entfernen Sie den Dichtungsring (Abb. D) aus der Nut auf der Innenseite des Deckels. Entfernen Sie die vier Gummi-/ Abstreicherklingen auf der Oberseite des Abstreicher-Rings (A5), indem Sie die Abstreicherklingen gerade nach oben ziehen.

Wischen Sie das Maschinengehäuse mit einem feuchten Tuch ab.

Waschen Sie Deckel, Abstreicher, die vier Gummi-/Abstreicher-Klingen, Messer und Behälter gründlich und trocknen Sie diese ab.

Setzen Sie den Dichtungsring wieder in die Nut auf der Deckelinnenseite.

Setzen Sie die vier Gummi-/Abstreicherklingen wieder oben auf den Abstreicher-Ring, indem Sie diese gerade in die Nut drücken. Achten Sie darauf, daß die Abstreicherklingen ordnungsgemäß gemäß Abb. E1 liegen, so daß sie nicht seitlich am Abstreicher-Ring herausragen wie in Abb. E2.

Verwenden Sie zur Reinigung niemals scharfe Gegenstände, scheuernde Reinigungsmittel, scheuernde Schwämme oder einen Hochdruckreiniger.

Lassen Sie das Messer (A6) niemals naß oder auf einer Arbeitsfläche aus rostfreiem Stahl liegen, wenn es nicht verwendet wird.

KONTROLLE EINMAL PRO MONAT.

Montieren Sie den Behälter gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Zusammenbau", montieren Sie aber nicht das Messer.

Starten Sie die Maschine, indem Sie den Geschwindigkeitsregler (A11) in Position „I" schalten.

Prüfen Sie, daß die Sicherheitsunterbrechungsfunktion intakt ist, indem Sie den Sicherheitsarm (A8) nach hinten bis zum Anschlag schwenken. Dabei soll die Maschine stehen bleiben und die Welle (A9) innerhalb von vier Sekunden aufhören zu rotieren. Wenn die Sicherheitsunterbrechungsfunktion nicht anspricht, ist die Maschine von einer Fachkraft instandzusetzen, bevor sie wieder in Gebrauch genommen wird.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Sicherheitstrennschalter auf AUS und prüfen Sie danach:

ob das Stromkabel intakt ist und keine Bruchstellen aufweist. Wenn das Stomkabel nicht intakt ist oder Bruchstellen aufweist, ist die Machine von einer Fachkraft instandzusetsen,bevor sie wieder in Gebrauch genommen wird.

ob die vier Gummifüße unten am Maschinengehäuse sicher festgeschraubt sind,

ob die Messer (A6) intakt und scharf sind.

FEHLERSUCHE.

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

FEHLER: Die Maschine läßt sich nicht einschalten oder bleibt während des Betriebs stehen und läßt sich daraufhin nicht wieder einschalten. ABHILFE: Überzeugen Sie sich davon, daß der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt bzw. daß der Sicherheitstrennschalter sich in Position „I" befindet. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungskasten für den betreffenden Raum nicht durchgebrannt sind und die richtige Stärke haben. Prüfen Sie, ob Behälter (A7) und Deckel (A4) richtig montiert sind und ob der Sicherheitsarm ganz über die Mitte des Deckels geschwenkt ist. Warten Sie 30 Minuten und versuchen Sie erneut, die Maschine einzuschalten. Falls die Maschine daraufhin immer noch nicht läuft, ist eine Fachkraft hinzuzuziehen.

FEHLER: Der Abstreicher (A1/A5) läßt sich schwer oder überhaupt nicht vor- und zurückschwenken. ABHILFE: Prüfen Sie, ob die vier Gummi-/ Abstreicherklingen auf der Oberseite des Abstreicher-Rings (A5) ordnungsgemäß gemäß Abb. E1 montiert sind. Sie dürfen nicht seitlich am Abstreicher-Ring hervorragen wie in Abb. E2. Prüfen Sie, ob der Stopfen ordnungsgemäß wie in Abb. F1 auf das Befüllungsrohr am Deckel montiert ist. Er darf nicht wie in Abb. F2 auf der Unterseite des Deckels hervorragen.

FEHLER: Geringe oder schlechte Schneideergebnisse. ABHILFE: Montieren Sie stets den Abstreicher (A1/A5) auf den Deckel (A4) und setzen Sie den Abstreicher bei Bedarf auch ein. Näheres dazu im Abschnitt „Montieren Sie den Abstreicher (A1/A5) bei allen Bearbeitungsarten." Prüfen Sie, ob die Messer (A6) intakt und scharf sind. Schneiden Sie die Nahrungsmittel in gleichmäßig große Stücke von max. 4 cm an allen Seiten. Bearbeiten Sie die Nahrungsmittel während kürzerer oder längerer Zeit. Bearbeiten Sie kleinere Menge pro Füllung.

DATEN HÄLLDE VCB-61.

BEARBEITUNGSARTEN: Hackt und vermischt fein Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Nüsse. Mischt/mixt Soßen, Kräuterbutter, Mayonnaise, Suppen, Dressings, Mehlschwitzen, Desserts usw.

EINSATZBEREICH: Restaurants, Ladenküchen, Diätküchen, Tagesstätten, Pflegeheime, Catering-Küchen usw.

BEHÄLTERVOLUMEN: Bruttovolumen 6 Liter. Nettovolumen nicht viskose Flüssigkeiten 4,5 Liter

MASCHINENGEHÄUSE: Motor: 1100 W, einphasig, 50-60 Hz, 100-120 V, 15,4 A, oder 220-240 V, 7,4 A, Thermischer Motorschutz. Antrieb: Direktantrieb. Sicherheitssystem: zwei Sicherheitsschalter. Schutzklasse: IP34. Sicherung im Sicherungskasten für den betreffenden Raum, 10 A, träge (220-240 V), 20 A bei 100-120 V, Geräuschpegel LpA (EN31201): < 67 dBA, Magnetfeld: unter 0,1 Mikrotesla

STEUERUNG UND GESCHWINDIGKEITEN: „0" = Maschine ausgeschaltet. „I" = Die Maschine läuft ständig mit 1500 Umdrehungen pro Minute (50-Hz-Motor) oder mit 1700 Umdrehungen pro Minute (60-Hz-Motor). „P" (Puls) = Die Maschine läuft mit 1500 Umdrehungen pro Minute (50-Hz-Motor) oder 1700 Umdrehungen pro Minute (60-Hz-Motor), solange der Hebel betätigt wird.

MESSER: Messer, das Nahrungsmittel mit vier Messerklingen (2+2) aus schwedischem Messerstahl bester Qualität bearbeitet, für restlose Bearbeitung und perfekte Ergebnisse.

WERKSTOFFE: Maschinengehäuse aus Aluminium, Behälter aus rostfreiem Stahl, Messerhalter aus Polysulfon, Messerklingen aus Messerstahl bester Qualität, Deckel aus Polysulfon, Abstreicher-Ring und Abstreicher-Handgriff aus Polysulfon.

NETTOGEWICHTE: Maschinengehäuse: 25 kg (100-120-V-Maschine), 23,6 kg (220-240-V-Maschine). Behälter mit Messer, Deckel und Abstreicher: 2,6 kg.

NORMEN: EU-Maschinenrichtlinie 89/392/EEC und EMC-Richtlinie 89/336/EEC.

DATEN HÄLLDE VCB-62.

BEARBEITUNGSARTEN: Hackt und vermischt fein Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Nüsse. Mischt/mixt Soßen, Kräuterbutter, Mayonnaise, Suppen, Dressings, Mehlschwitzen, Desserts etc.

EINSATZBEREICH: Restaurants, Ladenküchen, Diätküchen, Tagesstätten, Pflegeheime, Catering-Küchen usw.

BEHÄLTERVOLUMEN: Bruttovolumen 6 Liter. Nettovolumen nicht viskose Flüssigkeit 4,5 Liter.

MASCHINENGEHÄUSE: Motor: 1500 / 900 W, dreiphasig, 50-60 Hz, 208-240 V, 5,1 A, oder 380-415 V, 3,5 A, Thermischer Motorschutz. Antrieb: Direktantrieb. Sicherheitssystem: zwei Sicherheitsschalter. Schutzklasse: IP34. Sicherung im Sicherungskasten für den betreffenden Raum, 10 A, träge (380-415 V), 10 A (208-240 V), Geräuschpegel LpA (EN31201): < 67 dBA, Magnetfeld: unter 0,1 Mikrotesla

STEUERUNG UND GESCHWINDIGKEITEN: „0" = Maschine ausgeschaltet. „I" = Die Maschine läuft ständig mit 1500 Umdrehungen pro Minute (50-Hz-Motor) oder mit 1700 Umdrehungen pro Minute (60-Hz-Motor). „II" = Die Maschine läuft ständig mit 3000 Umdrehungen pro Minute (50 Hz) oder 3400 Umdrehungen pro Minute (60 Hz). „P" (Puls) = Die Maschine läuft mit 1500 Umdrehungen pro Minute (50-Hz-Motor) oder 1700 Umdrehungen pro Minute (60-Hz-Motor), solange der Hebel betätigt wird.

MESSER: Messer, die das Nahrungsmittel mit vier Messerklingen (2+2) aus schwedischem Messerstahl bester Qualität bearbeiten, für restlose Bearbeitung und perfekte Ergebnisse.

WERKSTOFFE: Maschinengehäuse aus Aluminium, Behälter aus rostfreiem Stahl, Messerhalter aus Polysulfon, Messerklingen aus Messerstahl bester Qualität, Deckel aus Polysulfon, Abstreicher-Ring und Abstreicher-Handgriff aus Polysulfon.

NETTOGEWICHTE: Maschinengehäuse: 24,2 kg (208-240-V-Maschine), 21,2 kg (380-415-V Maschine). Behälter mit Messer, Deckel und Abstreicher: 2,6 kg.

NORMEN: EU-Maschinenrichtlinie 89/392/EEC und EMC-Richtlinie 89/336/EEC.

Mode d'emploi
Hallde VCB-61/62

(FR)

ATTENTION

Veiller à ne pas se couper au couteau ou aux lames (A6).

Ne jamais mettre les mains ou les doigts dans le récipient (A7) ou le tube d'alimentation du couvercle (A3).

Veiller à ce que la bague d'adaptation soit placée dans la rainure à l'intérieur du couvercle (A4) (voir schéma D) pendant toute la durée d'utilisation.

Veiller à ce que le poussoir (A2) soit adapté au couvercle et correctement enfoncé le plus loin possible dans le tube d'alimentation (A3) (voir schéma F1).

Toujours porter la machine par les deux poignées latérales (A10), jamais par le bras de sécurité (A8).

Avant de procéder au nettoyage, toujours déconnecter la machine en tournant le bouton (A11) en position « 0 » et en débranchant ensuite la fiche de la prise murale ou en coupant l'interrupteur de service (sectionneur).

Seul un professionnel agréé peut réparer la machine ou ouvrir le carter (A12).

DÉBALLAGE.

Vérifier d'après le bon de livraison si toutes les pièces sont jointes, si la machine fonctionne normalement, si rien n'a été endommagé pendant le transport. Toute réclamation doit parvenir au fournisseur de la machine sous huitaine.

INSTALLATION.

Brancher la machine à une prise de courant correspondant aux caractéristiques indiquées sur la fiche signalétique au dos du carter (A12).

Placer la machine sur un plan de travail ou une table solide à 65-90 cm de hauteur.

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT LA MISE EN SERVICE

Retirer le couvercle (A4), le couteau (A6) et le récipient (A7) en suivant les instructions du point « Démontage ». Vérifier que la machine ne peut pas fonctionner lorsque le bouton de réglage de vitesse (A11) est en position « I », « II » (VCB-62) ou « P ».

Placer le récipient, le couvercle et le racleur sur le carter en suivant les instructions du point « Montage » mais sans installer le couteau dans le récipient. Mettre le bouton de réglage de vitesse (A11) en position « I » (VCB-61) ou « II » (VCB-62) et pivoter le bras de sécurité (A8) jusqu'à parvenir en butée et s'assurer que l'axe (A9) s'arrête de tourner dans les 4 secondes. En cas de mauvais fonctionnement, faire appel à un professionnel qui réparera la machine avant toute remise en service.

TYPES D'UTILISATION.

Le VCB-61/62 hache et moud la viande, le poisson, les fruits, les légumes et les noix, mixe et émulsionne les sauces, le beurre aromatisé, la mayonnaise, les soupes, les assaisonnements, les liants pour sauce, les desserts, etc.

DÉMONTAGE.

Pivoter le bras de sécurité (A8) jusqu'au maximum (schéma H1).

Retirer le couvercle/racleur (A1-A5) et tourner la poignée du racleur (A1) de manière à ce que celui-ci couvre le tube d'alimentation du couvercle (A3) (schéma H2).

Presser la poignée du racleur (A1) et la bague du racleur (A5) (schéma H2) et en même temps, tourner la poignée du racleur dans le sens anti-horaire jusqu'au maximum (schéma H3) et séparer les pièces (schéma H4).

Retirer le couteau (A6) et le récipient (A7).

MONTAGE.

Placer le récipient (A7) sur le carter (A12) de manière à ce qu'un des deux ergots de guidage du récipient se place dans le logement sur le dessus/à l'avant du carter (schéma 8).

Placer le couteau (A6) sur l'axe (A9) et le pousser tout à fait vers le bas (schéma C). Attention ! Le couteau ne doit pas être en place lors du contrôle de sécurité, uniquement pendant l'utilisation.

Placer la bague d'adaptation dans la rainure à l'intérieur du couvercle (schéma D).

Placer le poussoir (A2) correctement sur le tube d'alimentation du couvercle (voir schéma F1) et vérifier qu'il ne reste pas coincé au-dessous du couvercle (voir schéma F2).

Saisir le centre de la bague du racleur (A5) de la main gauche (voir schéma G1) et le tube d'alimentation du couvercle (A3) de la main droite en plaçant le couvercle sur la bague du racleur (voir schéma G2).

Saisir la poignée du racleur (A1) de la main droite et pousser le centre de la poignée du racleur sur le centre du couvercle jusqu'au maximum (voir schéma G3).

Presser ensemble la bague du racleur et la poignée du racleur en tournant la poignée dans le sens anti-horaire jusqu'au maximum pour assembler les pièces (voir schéma G4).

Placer le couvercle/racleur sur le récipient de manière à ce que la poignée du couvercle soit directement sur la poignée du récipient (voir schéma G5).

Pivoter le bras de sécurité (A8) jusqu'au-dessus du centre du couvercle (voir schéma G6).

LE RACLEUR (A1/A5) DOIT TOUJOURS ÊTRE EN PLACE POUR TOUS LES TYPES D'UTILISATION.

Toujours laisser le racleur (A1/A5) 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 (A1) vers l'avant et l'arrière, on peut facilement racler le couvercle et les parois du récipient et ramener l'aliment dans la zone de hachage pendant l'utilisation.

QUANTITÉS, DIMENSIONS ET DURÉES DE PRÉPARATION.

Les quantités et la taille des morceaux à traiter en une seule opération, ainsi que la durée de la préparation requise sont fonction de la consistance de l'aliment et du résultat recherché.

Pour obtenir un bon résultat homogène, les aliments de consistance ferme comme la viande et le fromage notamment doivent être coupés en morceaux de taille égale ne dépassant pas 4 cm^3 environ.

Les quantités maximales que la machine peut traiter en une seule opération sont les suivantes : 2 kg de viande, 2 kg de poisson, 2 kg de beurre aromatisé, 4,5 litres de soupe, de sauce, d'assaisonnement, etc., et 1,5 litres de persil.

BOUTON DE COMMANDE (A11).

Lorsque le bouton de commande (A11) est en positon « 0 », la machine est arrêtée. En position « I », la machine fonctionne en continu à vitesse réduite et en position « II » (VCB-62 uniquement) elle fonctionne en continu à grande vitesse. En position « P » (pulse), la machine tourne à vitesse réduite tant que l'on ne relâche pas le bouton.

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

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

NETTOYAGE.

ATTENTION: Faire très attention aux lames (A6) tranchantes.

ATTENTION: Avant nettoyage, arrêter la machine en plaçant le bouton de commande (A11) en position « 0 », débrancher la fiche de la prise murale ou couper le courant à l'aide de l'interrupteur de service (sectionneur).

Toujours nettoyer soigneusement la machine immédiatement après chaque utilisation.

Enlever le couvercle (A4), le racleur (A1/A5), le couteau (A6) et le récipient (A7) du carter (A12).

Démonter le couvercle et le racleur en suivant les instructions du point « Démontage ». Retirer la bague d'adaptation (schéma D) de la rainure à l'intérieur du couvercle. Enlever les quatre pales en caoutchouc du haut du racleur (A5) en tirant le racleur vers le haut.

Frotter le carter avec un chiffon humide.

Laver soigneusement et essuyer le couvercle, le racleur, le couteau et le récipient.

Remettre la bague d'adaptation dans la rainure

à l'intérieur du couvercle.

Remettre les quatre pales en caoutchouc sur le dessus de la bague du racleur en les pressant jusqu'aux logements. Veiller à ce que les pales du racleur soient correctement montées (voir schéma E1) et ne soient pas saillantes sur les côtés de la bague comme dans le schéma E2.

Ne jamais utiliser d'objets tranchants, d'éponges abrasives ou de jet haute pression.

Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, ne jamais laisser les couteaux (A6) mouillés ou sur un plan de travail en acier inoxydable.

CONTRÔLE MENSUEL.

Positionner le récipient en suivant les instructions du point « Montage » sans monter le couteau.

Faire tourner la machine en mettant le bouton de réglage de vitesse (A11) en position « I ».

Vérifier le bon fonctionnement de l'interrupteur de sécurité en faisant pivoter le bras de sécurité (A8) jusqu'au maximum ; s'assurer que la machine et l'axe (A9) cessent de tourner dans les 4 secondes.

En cas de mauvais fonctionnement de l'interrupteur de sécurité, faire appel à un professionnel pour réparer la machine avant de la remettre en service.

Débrancher la fiche de la prise murale ou couper l'interrupteur de service (sectionneur) puis contrôler si :

- le fil électrique est intact et ne présente pas de fissures ; si le câble est endommagé ou fissuré, faire appel à un spécialiste pour réparation avant de remettre la machine en service ;

- les 4 pieds en caoutchouc à la base du carter sont bien vissés ;

- si les couteaux (A6) sont intacts et bien affûtés.

RECHERCHE DES PANNES.

Pour éviter tout risque de surchauffe du moteur, le VCB-61/62 est équipé d'une protection thermique qui arrête automatiquement la machine si la température du moteur est trop élevée. La protection thermique se déconnecte automatiquement dès que la température du moteur redescend, ce qui prend normalement 10 à 30 minutes.

PANNE : La machine ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et ne peut plus redémarrer. MESURES À PRENDRE : Vérifier si la prise murale est bien branchée et si l'interrupteur de service (sectionneur) est en position « I ». Vérifier si les fusibles de l'armoire électrique sont intacts et d'un ampérage correct. S'assurer que le récipient (A7) et le couvercle (A4) sont correctement montés, que le bras de sécurité est bien positionné au-dessus du centre du couvercle. Attendre une trentaine de minutes avant d'essayer de redémarrer la machine. Si elle ne démarre toujours pas, appeler un professionnel.

PANNE : Le racleur (A1/A5) ne fonctionne pas bien, ne peut être déplacé ni vers l'avant ni vers l'arrière. MESURES À PRENDRE : Vérifier que les quatre pales en caoutchouc au sommet de la bague du racleur (A5) sont correctement montées (voir schéma E1), elles ne peuvent être saillantes sur les côtés de la bague du racleur (voir schéma E2). Vérifier que le poussoir du tube d'alimentation du couvercle est correctement monté (voir schéma F1) de manière à ne pas coincer à l'intérieur du couvercle (voir schéma F2).

PANNE : Faible capacité ou mauvais résultat de coupe. MESURES À PRENDRE : Toujours laisser le racleur (A1/A5) en place sur le couvercle (A4) et l'utiliser le cas échéant (à ce sujet, relire le point « Le racleur (A1/A5) doit toujours être monté pour tous les types d'utilisations »). Vérifier que les couteaux (A6) sont en bon état et bien affûtés. Couper l'aliment à traiter en plus petits morceaux de taille égale, maximum 4 cm^3. Écourter ou prolonger la durée de préparation selon le cas. Traiter de plus petites quantités à la fois.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE VCB-61.

TYPE D'UTILISATION : Hache et moud la viande, le poisson, les fruits, les légumes et les noix. Mixe et émulsionne les sauces, le beurre aromatisé, la mayonnaise, les soupes, les assaisonnements, les liants pour sauce, les desserts, etc.

UTILISATEURS : Restaurants, cafétérias, hôpitaux, maisons de retraite, etc.

VOLUME DU RÉCIPIENT : Volume brut : 6 litres. Volume net de liquide : 4,5 litres.

CARTER : Moteur : 1100 W, courant monophasé, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A ou 220-240 V, 7,4 A. Protection thermique du moteur. Transmission : entraînement direct. Système de sécurité : deux interrupteurs de sécurité. Classe de protection : IP34. Fusibles de l'armoire électrique du local : 10 A, lent (220-240V, 20 A pour 100-120 V). Niveau de bruit : LpA (EN31201) : < 67 dBA. Champ magnétique : moins de 0,1 microtesla.

COMMANDES ET VITESSES : « 0 » = arrêt. « I » = fonctionnement en continu à 1500 tr/min (moteur 50 Hz) ou 1700 tr/min (moteur 60 Hz). « P » (pulse) = fonctionnement à 1500 tr/min (50 Hz) ou 1700 tr/min (60 Hz) tant que le bouton est dans cette position.

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

MATÉRIAU : Carter : aluminium. Récipient : acier inoxydable. Disques de l'accessoire tranchant : polysulphone. Pales de couteau de l'accessoire tranchant : acier de coutellerie de grande qualité. Couvercle : polysulphone. Racleur et poignée du racleur : polysulphone.

POIDS NET : Carter : 25 kg (machine 100-120 V), 23,6 kg (machine 220-240 V). Récipient complet avec couteau, couvercle et racleur : 2,6 kg.

NORMES : Directive machines 89/392/CEE et directive EMC 89/336/CEE.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE VCB-62.

TYPE D'UTILISATION : Hache et moud la viande, le poisson, les fruits, les légumes et les noix. Mixe et émulsionne les sauces, le beurre aromatisé, la mayonnaise, les soupes, les assaisonnements, les liants pour sauce, les desserts, etc.

UTILISATEURS : Restaurants, cafétérias, hôpitaux, maisons de retraite, etc.

VOLUME DU RÉCIPIENT : Volume brut : 6 litres. Volume net de liquide : 4,5 litres.

CARTER : Moteur : 1500/900 W, courant triphasé, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A ou 380-415 V, 3,5 A. Protection thermique du moteur. Transmission : entraînement direct. Système de sécurité : deux interrupteurs de sécurité. Classe de protection : IP34. Fusibles de l'armoire électrique du local : 10 A, lent (380-415 V), 10 A pour 208-240 V. Niveau de bruit : LpA (EN31201) : < 67 dBA. Champ magnétique : moins de 0,1 microtesla.

COMMANDES ET VITESSES : « 0 » = arrêt. « I »= fonctionnement en continu à 1500 tr/min (moteur 50 Hz) ou 1700 tr/min (moteur 60 Hz). « II » = fonctionnement en continu à 3000 tr/min (moteur 50 Hz) ou 3400 tr/min (moteur 60 Hz). « P » (pulse) = fonctionnement à 1500 tr/min (moteur 50 Hz) ou 1700 tr/min (moteur 60 Hz) tant que le bouton est dans cette position.

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

MATÉRIAU : Carter : aluminium. Récipient : acier inoxydable. Disques de l'accessoire tranchant : polysulphone. Pales de couteau de l'accessoire tranchant : acier de coutellerie de grande qualité. Couvercle : polysulphone. Racleur et poignée du racleur : polysulphone.

POIDS NET : Carter : 24,2 kg (machine 208-240 V), 21,2 kg (machine 380-415 V). Récipient complet avec couteau, couvercle et racleur : 2,6 kg.

NORMES : Directive machines 89/392/CEE et directive EMC 89/336/CEE.

Instrucciones de uso Hallde VCB-61/62 (ES)

¡ATENCIÓN!

Tener cuidado con las cuchillas afiladas/ hojas de cuchilla (A6) para no hacerse daño en las manos.

No introducir nunca las manos ni los dedos en el recipiente (A7) o en el tubo de producto de la tapa (A3).

Asegurarse de que el anillo adaptador está encajado en la ranura del interior de la tapa (A4), según se muestra en la Fig. D, durante todo el procesado.

Cerciorarse de que el tapón (A2) está montado en la tapa en todo momento y que éste se empuja correctamente hacia abajo hasta quedar insertado en el tubo de producto (A3), tal como se muestra en la Fig. F1.

Para trasladar la máquina, utilizar siempre las dos empuñaduras (A10) situadas en los laterales de la base, nunca el brazo de seguridad (A8).

Antes de limpiar la máquina, apagarla siempre moviendo la palanca (A11) hasta la posición "O" y sacar el enchufe de la pared o, como alternativa, desconectar el interruptor de trabajo.

Sólo un reparador profesional autorizado podrá reparar la máquina o abrir su base (A12).

DESEMBALAJE.

Comprobar con el albarán de entrega que se han suministrado todas las piezas, que la máquina funciona según lo previsto y que nada ha sufrido daños durante el transporte. Cualquier objeción deberá comunicarse al proveedor de la máquina en un plazo de ocho días.

INSTALACIÓN.

Enchufar la máquina a una toma de alimentación eléctrica adecuada, que cumpla las especificaciones incluidas en la placa de características de la parte posterior de la base (A12).

Situar la máquina sobre una superficie de trabajo resistente o una mesa que tenga una altura de 650 - 900 mm.

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DEL USO.

Quitar la tapa (A4), las cuchillas (A6) y el recipiente (A7) conforme a lo descrito en la sección "Desmontaje" de estas instrucciones. Comprobar que la máquina no se pone en marcha mientras la palanca de ajuste de velocidad (A11) se encuentra en la posición "I", "II" (VCB-62) o "P".

Montar el recipiente, la tapa y el rascador en la base de la máquina según lo descrito en la sección "Montaje" de estas instrucciones, sin instalar la cuchilla en el recipiente. A continuación, situar la palanca de ajuste de velocidad (A11) en la posición "I" (VCB-61) o "II" (VCB-62), llevar el brazo de seguridad (A8) a uno de los lados hasta el tope y comprobar que la rotación del eje (A9) cesa en cuatro segundos.

En caso de funcionamiento incorrecto, ponerse en contacto con un profesional para intentar solucionar el problema antes de volver a utilizar la máquina.

TIPOS DE PROCESADO.

La VCB-61/62 pica y tritura carne, pescado, fruta, verdura y nueces, y mezcla o une salsas, mantequilla aromática, mayonesa, sopas, aliños, espesantes, postres, etc.

DESMONTAJE.

Llevar el brazo de seguridad (A8) hacia atrás hasta el tope (Fig. H1).

Quitar la tapa/rascador (A1-A5) y girar la empuñadura del rascador (A1) de forma que cubra el tubo de producto de la tapa (A3) (Fig. H2).

Presionar a la vez sobre la empuñadura (A1) y el anillo del rascador (A5) (Fig. H2), girar al mismo tiempo la empuñadura del rascador hasta el tope en sentido opuesto a las agujas del reloj (Fig. H3) y separar las piezas (Fig. H4).

Extraer la cuchilla (A6) y el recipiente (A7).

MONTAJE.

Colocar el recipiente (A7) en la base de la máquina (A12) de forma que uno de los dos pasadores de guía del éste encaje en la parte superior/frontal de la base (Fig. B).

Colocar la cuchilla (A6) en el eje (A9) y presionar hacia abajo del todo (Fig. C). Nota: La cuchilla no debe montarse durante el control de seguridad, sólo durante el procesado real.

Colocar el anillo adaptador en la ranura del interior de la tapa (Fig. D).

Insertar correctamente el tapón (A2) en la boca de alimentación de la tapa, como se muestra en la Fig F1, asegurándose de que no se adhiere a la parte inferior de la tapa (ver Fig. F2).

Sujetar el centro del anillo del rascador (A5) con la mano izquierda, como se muestra en la Fig. G1, y sostener el tubo de producto sobre la tapa (A3) con la mano derecha mientras ésta se coloca sobre el anillo, como se muestra en la Fig. G2.

Sujetar la empuñadura del rascador (A1) con la mano derecha y empujarla por el centro hacia abajo hasta llegar al centro de la tapa, según se muestra en la Fig. G3.

Presionar a la vez sobre el anillo y la empuñadura del rascador mientras se gira la empuñadura hasta el tope en el sentido de las agujas del reloj para unir las piezas, como se muestra en la Fig. G4.

Colocar la tapa/rascador en el recipiente de forma que la empuñadura de la tapa quede situada directamente encima de la empuñadura del recipiente, como se muestra en la Fig. G5.

Girar el brazo de seguridad (A8) para colocarlo sobre el centro de la tapa, como se muestra en la Fig. G6.

EL RASCADOR (A1/A5) DEBE ESTAR MONTADO EN TODO MOMENTO DURANTE CUALQUIER TIPO DE PROCESADO.

Montar siempre el rascador (A1/A5) durante el procesado, ya que las cuatro hojas de éste ralentizan la rotación de los alimentos en el recipiente y los dirigen hacia el centro/zona de corte.

Girando la empuñadura del rascador (A1) atrás y adelante, el rascador puede llegar con facilidad a la tapa y a las paredes del recipiente y hacer que los alimentos vuelvan a pasar por la zona de corte mientras la máquina está funcionando.

CANTIDAD DE PRODUCTO, TAMAÑO Y TIEMPO DE PROCESADO.

La cantidad y el tamaño de los pedazos que pueden procesarse a la vez, así como el tiempo de procesado necesario, dependen de la consistencia de los alimentos y del resultado deseado.

Para conseguir un resultado satisfactorio y uniforme, los productos consistentes tales como la carne y el queso, etc. deberán cortarse en pedazos del mismo tamaño aproximadamente, no mayores de 4 cm^3.

Las cantidades máximas que la máquina puede procesar cada vez son: 2 kg de carne, 2 kg de pescado, 2 kg de mantequilla aromática/ condimentada, 4,5 litros de sopa, salsa, aliño, etc. y 1,5 litros de perejil.

USO DE LA PALANCA DE MANIOBRA (A11).

Con la palanca de control (A11) en la posición "O", la máquina está desconectada. En la posición "I", la máquina funciona continuamente a baja velocidad, mientras que en la posición "II" (sólo VCB-62) funciona continuamente a alta velocidad. En la posición "P" (pulsante), la máquina funciona a baja velocidad mientras la palanca permanece en esta posición.

La velocidad que se elija dependerá del tipo de alimentos que se van a procesar, de la calidad de estos y de los resultados deseados.

Generalmente, el procesado debería comenzar con unos cuantos periodos breves de funcionamiento en la posición "P" (pulsante). Si el producto requiere un tiempo de procesado mayor, girar la palanca hasta al posición "I". Si los resultados siguen sin ser satisfactorios, girarla hasta la posición "II" (sólo VCB-62).

LIMPIEZA.

ATENCIÓN. Tener mucho cuidado con las cuchillas afiladas (A6).

ATENCIÓN. Antes de limpiar, desconectar la máquina girando la palanca (A11) hasta la posición "O" y luego sacar el enchufe del tomacorriente de la pared o desconectar el interruptor de trabajo.

Limpiar siempre la máquina inmediatamente después de usarla.

Quitar la tapa (A4), el rascador (A1/A5), la cuchilla (A6) y el recipiente (A7) de la base de la máquina (A12).

Desmontar la tapa y el rascador conforme a lo descrito en la sección "Desmontaje". Sacar el anillo adaptador (Fig. D) de la ranura del interior

de la tapa. Quitar las cuatro hojas de goma/de rascar de la parte superior del rascador (A5) tirando de éste hacia arriba directamente.

Limpiar con un paño húmedo la base de la máquina.

Lavar y secar bien la tapa, el rascador, la cuchilla y el recipiente.

Volver a colocar el anillo adaptador en la ranura del interior de la tapa.

Colocar de nuevo las cuatro hojas de goma/de rascar en la parte superior del anillo del rascador y presionar sobre ellas hacia abajo hasta que queden insertadas en las ranuras. Asegurarse de que las hojas del rascador están correctamente instaladas (ver Fig. E1) y no sobresalen por los lados del anillo, como sucede en la Fig. E2.

No utilizar nunca objetos puntiagudos, esponjas limpiadoras abrasivas ni mangueras de alta presión.

No dejar las cuchillas (A6) mojadas ni sobre una superficie de acero inoxidable cuando no se utilicen.

CONTROL MENSUAL.

Instalar el recipiente conforme a lo descrito en las instrucciones de la sección “Montaje”, sin montar la cuchilla.

Poner la máquina en marcha colocando la palanca de ajuste de velocidad (A11) en la posición “I”.

Controlar el interruptor de seguridad llevando el brazo de seguridad (A8) hacia atrás hasta el tope y comprobar que cesa la rotación de la máquina y del eje (A9) en cuatro segundos.

Si el interruptor de seguridad no funciona correctamente, ponerse en contacto con un profesional para solucionar el problema antes de volver a utilizar la máquina.

Sacar el enchufe del tomacorriente o desconectar el interruptor de trabajo y comprobar que ocurre lo siguiente:

El cable eléctrico está en buen estado y no tiene grietas. Si el cable está dañado o agrietado, ponerse en contacto con un profesional para solucionar el problema antes de poner la máquina en funcionamiento.

Las cuatro patas de goma de la parte inferior de la base de la máquina están perfectamente atornilladas.

Las cuchillas (A6) están en buen estado y los bordes están afilados.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS.

Para evitar el riesgo de que el motor pueda dañarse, la VCB-61/62 está equipada con un dispositivo de protección térmica que apaga automáticamente la máquina si la temperatura del motor aumenta demasiado. Este dispositivo se desactiva automáticamente, lo que permite poner en marcha la máquina otra vez cuando el motor se ha enfriado, normalmente una vez transcurridos de 10 a 30 minutos.

FALLO: la máquina no se pone en marcha o se para durante el funcionamiento y no puede volver a ponerse en marcha. REMEDIO: comprobar que el enchufe está insertado en el tomacorriente de pared o que el interruptor de trabajo está en la posición “I”. Comprobar que los fusibles de la caja de fusibles del local no se han fundido y que tienen el amperaje correcto. Asegurarse de que el recipiente (A7) y la tapa (A4) están montados correctamente y que el brazo de seguridad está bien colocado sobre el centro de la tapa. Esperar 30 minutos e intentar volver a poner en marcha la máquina. Si sigue sin funcionar, ponerse en contacto con un profesional.

FALLO: el rascador (A1/A5) funciona con lentitud o no puede avanzar y retroceder. REMEDIO: comprobar que las cuatro hojas de goma de la parte superior del anillo del rascador (A5) están correctamente montadas, como se muestra en la Fig. E1, y que no sobresalen por el lateral del anillo, como se muestra en la Fig. E2. Controlar que el tapón del tubo de producto de la tapa está correctamente instalado, como se muestra en la Fig. F1, de forma que no se quede adherido al interior de la tapa, según se muestra en la Fig. F2.

FALLO: capacidad baja o resultado de corte deficiente. REMEDIO: tener siempre el rascador (A1/A5) montado en la tapa (A4) y utilizarlo si fuera necesario (más información en la sección “El rascador (A1/A5) debe estar montado en todo momento durante cualquier tipo de procesado”). Cerciorarse de que las cuchillas (A6) están en buen estado y que los bordes están afilados. Cortar los alimentos que se van a procesar en trozos más pequeños y de igual tamaño, máx. 4 cm^3. Procesar los alimentos durante un periodo de tiempo mayor o menor. Procesar cantidades más pequeñas cada vez.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE HALLDE VCB-61.

TIPO DE PROCESADO: pica y tritura carne, pescado, fruta, verdura y nueces. Mezcla o une salsas, mantequilla aromática, mayonesa, sopas, aliños, espesantes, postres, etc.

USUARIOS: restaurantes, cocinas de comedores colectivos y centros dietéticos, guarderías, residencias para la tercera edad, cocinas industriales, etc.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE: volumen bruto, 6 litros. Volumen neto con libre circulación del líquido, 4,5 litros.

BASE DE LA MÁQUINA: motor: 1.100 W, monofásico, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A o 220-240 V, 7,4 A. Protección térmica del motor. Transmisión: directa. Sistema de seguridad: dos interruptores de seguridad. Clase de protección: IP34. Fusibles de la caja de fusibles del local: 10 A, retardado (220-240 V), 20 A para 100-120 V. Nivel de ruidos: LpA (EN31201): < 67 dBA. Campo magnético: menos de 0,1 microtesla.

CONTROLES Y VELOCIDADES: “O” = máquina apagada. “I” = máquina en funcionamiento continuo a 1500 rpm (motor de 50 Hz) o 1700 rpm (motor de 60 Hz). “P” (pulsante) = máquina en funcionamiento a 1500 rpm hasta que se suelta la palanca (motor de 50 Hz) o 1700 rpm (motor de 60 Hz).

CUCHILLA: cuchilla batidora Hallde con cuatro hojas (2 + 2) fabricadas con acero para cuchillas de la más alta calidad para ofrecer unos resultados excelentes.

MATERIALES: base de la máquina: aluminio. Recipiente: acero inoxidable. Discos de la herramienta de corte: polisulfona. Hojas de cuchillo de la herramienta cortante: acero para cuchillas de la más alta calidad. Tapa: polisulfona. Rascador y empuñadura: polisulfona.

PESO NETO: base de la máquina: 25 kg (máquina de 100-120 V), 23.6 kg (máquina de 220-240 V). Recipiente completo con cuchilla, tapa y rascador: 2,6 kg.

NORMAS: Directiva de la UE sobre maquinaria 89/392/CEE y Directiva EMC 89/336/CEE.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE HALLDE VCB-62

TIPO DE PROCESADO: pica y tritura carne, pescado, fruta, verdura y nueces. Mezcla o une salsas, mantequilla aromática, mayonesa, sopas, aliños, espesantes, postres, etc.

USUARIOS: restaurantes, cocinas de comedores colectivos y centros dietéticos, guarderías, residencias para la tercera edad, cocinas industriales, etc.

VOLUMEN DEL RECIPIENTE: volumen bruto, 6 litros. Volumen neto con libre circulación del líquido, 4,5 litros.

BASE DE LA MÁQUINA: motor: 1500/900 W, trifásico, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A o 380-415 V, 3,5 A. Protección térmica del motor. Transmisión: directa. Sistema de seguridad: dos interruptores de seguridad. Clase de protección: IP34. Fusibles de la caja de fusibles del local: 10 A, retardado (380-415 V), 10 A para 208-240 V. Nivel de ruidos: LpA (EN31201): < 67. Campo magnético: menos de 0,1 microtesla.

CONTROLES Y VELOCIDADES: “O” = máquina apagada. “I” = máquina funcionando de forma continua a 1500 rpm (motor de 50 Hz) o 1700 rpm (motor de 60 Hz). “II” = máquina funcionando de forma continua a 3000 rpm (motor de 50 Hz) o 3400 rpm (motor de 60 Hz). “P” (pulsante) = máquina funcionando a 1500 rpm hasta que se suelta la palanca (motor de 50 Hz) o 1700 rpm (motor de 60 Hz).

CUCHILLA: cuchilla batidora Hallde con cuatro hojas (2 + 2) fabricadas con acero para cuchillas de la más alta calidad para ofrecer unos resultados excelentes.

MATERIALES: base de la máquina: aluminio. Recipiente: acero inoxidable. Discos de la herramienta de corte: polisulfona. Hojas de cuchillo de la herramienta cortante: acero para cuchillas de la más alta calidad. Tapa: polisulfona. Rascador y empuñadura: polisulfona.

PESO NETO: base de la máquina: 24,2 kg (máquina de 208-240 V), 21,2 kg (máquina de 380-415 V). Recipiente completo con cuchilla, tapa y rascador: 2,6 kg.

NORMAS: Directiva de la UE sobre maquinaria 89/392/CEE y Directiva EMC 89/336/CEE.

ISTRUZIONI PER L'USO
Hallde VCB-61/62
(IT)

ATTENZIONE!

Fare attenzione alle mani: l'apparecchio contiene lame taglienti (A6).

Non infilare mai le mani o le dita nel cestello (A7) o nella bocchetta di alimentazione sul coperchio (A3).

Prima dell'uso, accertarsi che la guarnizione sia sempre presente nella scanalatura interna del coperchio (A4) come illustrato nella fig. D.

Accertarsi che il tappo (A2) sia sempre correttamente presente sul coperchio e completamente premuto sulla bocchetta di alimentazione (A3) come illustrato nella fig. F1.

Afferrare sempre l'apparecchio dalle due impugnature (A10) ubicate ai lati del blocco motore, e mai dal braccio di sicurezza (A8).

Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, spegnerlo sempre ruotando la manopola (A11) in posizione "0", quindi sfilare la spina dalla presa a parete, oppure disinserire l'interruttore centrale di rete.

Le riparazioni dell'apparecchio e l'apertura del blocco motore (A12) devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.

DISIMBALLAGGIO.

Verificare dalla distinta di consegna che tutti i componenti siano presenti, che l'apparecchio sia funzionante e che non si siano verificati danni durante il trasporto. Eventuali reclami devono essere comunicati al fornitore entro otto giorni.

INSTALLAZIONE.

Collegare il cavo dell'apparecchio ad una presa elettrica con la corretta tensione operativa, corrispondente a quella indicata nella targa dati sul retro del blocco motore (A12).

Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio o tavolo solido, di 650 - 900 mm di altezza.

CONTROLLO DI SICUREZZA PRIMA DELL'USO

Rimuovere dapprima il coperchio (A4), il coltello (A6) e il cestello (A7) seguendo le istruzioni descritte nella sezione "Smontaggio", e controllare quindi che l'apparecchio non entri in movimento quando la manopola di regolazione della velocità (A11) è impostata sulla posizione "I", "II" (VCB-62) o "P".

Montare il cestello, il coperchio e il raschiatore sul blocco motore seguendo le istruzioni descritte nella sezione "Montaggio", ma senza fissare il coltello all'interno del cestello. Quindi impostare la manopola di regolazione della velocità (A11) sulla posizione "I" (modello VCB-61) o "II" (modello VCB-62) e ruotare su un lato il braccio di sicurezza (A8) per quanto possibile, verificando che il perno (A9) smetta di ruotare entro quattro secondi.

In caso di funzionamento difettoso, rivolgersi a un tecnico specializzato per riparare il guasto prima dell'uso.

TIPI DI TRATTAMENTO.

Il modello VCB-61/62 macina e trita carne, pesce, frutta, verdure e noci, inoltre frulla e miscela salse, burro aromatico, maionese, zuppe, condimenti, addensanti, dessert, ecc.

SMONTAGGIO.

Spingere completamente all'indietro il braccio di sicurezza (A8) (fig. H1).

Rimuovere il coperchio e il raschiatore (A1-A5) e ruotare il manico del raschiatore (A1) in modo da ostruire la bocchetta di alimentazione (A3) sul coperchio (fig. H2).

Premere l'uno contro l'altra il manico del raschiatore (A1) e la guarnizione del raschiatore (A5) (fig. H2), ruotando contemporaneamente il manico in senso antiorario (fig. H3), quindi separare le parti (fig. H4).

Rimuovere il coltello (A6) e il cestello (A7).

MONTAGGIO.

Posizionare il cestello (A7) sul blocco motore (A12) in modo che una delle due spine vada ad inserirsi nell'apposita guida posta sul lato anteriore superiore del blocco motore (fig. B).

Inserire il coltello (A6) sul perno (A9) e spingerlo fino in fondo (fig. C). N.B.! Il coltello non deve essere montato durante il controllo di sicurezza, ma solo durante l'uso.

Fissare la guarnizione nella scanalatura interna del coperchio (fig. D).

Inserire correttamente il tappo (A2) nella bocchetta di alimentazione come illustrato nella fig. F1, facendo attenzione a non farlo sporgere sul lato inferiore come mostrato nella fig. F2.

Afferrare al centro la guarnizione del raschiatore (A5) con la mano sinistra, come illustrato nella fig. G1, e la bocchetta di alimentazione (A3) del coperchio con la mano destra, posizionando il coperchio sulla guarnizione del raschiatore come illustrato nella fig. G2.

Afferrare il manico del raschiatore (A1) con la mano destra e sospingerne completamente il centro sul centro del coperchio, come illustrato nella fig. G3.

Premere l'una contro l'altro la guarnizione e il manico del raschiatore ruotando quest'ultimo completamente in senso orario fino a quando le parti combacino come illustrato nella fig. G4.

Posizionare il coperchio/raschiatore sul cestello in modo che il manico del coperchio venga a trovarsi sopra al manico del cestello, come illustrato nella fig. G5.

Ruotare completamente il braccio di sicurezza (A8) portandolo sul centro del coperchio, come illustrato nella fig. G6.

IL RASCHIATORE (A1/A5)DEVE SEMPRE ESSERE MONTATO PER TUTTI I TIPIDI TRATTAMENTO

Accertarsi sempre che il raschiatore (A1/A5) sia montato durante tutti i tipi di trattamento, poiché le sue quattro racchette rallentano la rotazione del contenuto guidandolo verso il centro/zona di taglio del cestello.

Muovendo avanti e indietro l'impugnatura del raschiatore (A1), è possibile raschiare facilmente il contenuto dal coperchio e dalle pareti del cestello, riconducendolo il contenuto verso la zona di taglio mentre l'apparecchio è in funzione.

QUANTITÀ, DIMENSIONI E TEMPI DI TRATTAMENTO.

La quantità, le dimensioni e i tempi di trattamento dipendono dalla consistenza dei generi trattati e dal risultato desiderato.

Per un risultato omogeneo, i generi di una certa consistenza come carne e formaggio devono prima essere ridotti in pezzi più o meno uniformi di dimensioni non superiori a circa 4x4x4 cm.

I quantitativi massimi che è possibile trattare ogni volta sono: 2 kg di carne, 2 kg di pesce, 2 kg di burro aromatico, 4,5 litri di zuppa, salsa, condimenti, ecc. 1,5 litri di prezzemolo.

USO DELLA MANOPOLA (A11).

Quando la manopola (A11) si trova sulla posizione "0", l'apparecchio non è in funzione. In posizione "I" l'apparecchio funziona a regime continuo a bassa velocità, mentre in posizione "II" (prevista solo nel modello VCB-62) il funzionamento è continuo a velocità più elevata. Se impostato sulla posizione "P" ("pulse"), l'apparecchio funziona a bassa velocità fino al rilascio della manopola.

La velocità da applicare dipende dal tipo di generi che si desidera trattare, dalla loro qualità e dal risultato desiderato.

Normalmente, si consiglia di iniziare il trattamento con brevi cicli di funzionamento intermittente in posizione "P". Poi, qualora siano necessari tempi di trattamento più lunghi, impostare la manopola sulla posizione "I". In caso di risultato insoddisfacente anche dopo il trattamento in posizione "I", passare alla posizione "II" (prevista solo nel modello VCB-62).

PULIZIA.

ATTENZIONE: maneggiare con cautela le lame affilate (A6).

ATTENZIONE: prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, impostare la manopola (A11) sulla posizione "0", quindi sfilare la spina dalla presa a parete o, in alternativa, disinserire l'interruttore di rete.

Pulire sempre con cura l'apparecchio immediatamente dopo l'uso.

Rimuovere il coperchio (A4), il raschiatore (A1/A5), il coltello (A6) e il cestello (A7) dal blocco motore (A12).

Smontare il coperchio e il raschiatore seguendo le istruzioni descritte nella sezione "Smontaggio". Rimuovere la guarnizione (fig. D) dalla scanalatura interna del coperchio. Rimuovere le quattro racchette in gomma dal lato superiore

della guarnizione del raschiatore (A5) tirando le racchette del raschiatore verso l'alto.

Strofinare con un panno inumidito il blocco motore.

Lavare e asciugare con cura il coperchio, il raschiatore, le quattro racchette in gomma del raschiatore, il coltello e il cestello.

Riporre la guarnizione nella scanalatura interna del coperchio.

Riporre le quattro racchette in gomma sul lato superiore della guarnizione del raschiatore, premendo verso il basso nell'apposita scanalatura. Accertarsi che le racchette del raschiatore siano posizionate correttamente, come illustrato nella fig. E1, in modo che non sporgano sui lati del raschiatore come mostrato nella fig. E2.

Non usare mai oggetti affilati, detergenti o spugne abrasivi o getti d'acqua ad alta pressione.

Quando non è in uso, non lasciare mai il coltello (A6) bagnato o a contatto con superfici in acciaio inossidabile.

CONTROLLI MENSILI.

Montare il cestello secondo le istruzioni descritte nella sezione "Montaggio", ma senza inserire il coltello.

Avviare l'apparecchio impostando la manopola di regolazione della velocità (A11) sulla posizione "I".

Verificare il corretto funzionamento dell'interruttore di sicurezza portando completamente all'indietro il braccio di sicurezza (A8), e verificare che l'apparecchio si fermi e che il perno (A9) smetta di ruotare entro quattro secondi. Qualora l'interruttore di sicurezza non funzioni, rivolgersi a un tecnico specializzato per la dovuta assistenza prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Sfilare la spina dalla presa a parete o, in alternativa, disinserire l'interruttore di rete. Quindi accertarsi che:

il cavo di alimentazione sia integro e non presenti screpolature. Qualora il cavo di alimentazione non sia integro o presenti screpolature, rivolgersi a un tecnico specializzato per la dovuta assistenza prima di mettere in funzione l'apparecchio;

i quattro piedini in gomma sotto al blocco motore siano saldamente avvitati;

le lame (A6) siano integre e affilate.

RICERCA DEI GUASTI.

Allo scopo di eliminare il rischio di danni al motore, il modello VCB-61/62 è stato dotato di un interruttore di sicurezza che arresta automaticamente l'apparecchio qualora il motore raggiunga una temperatura eccessiva. L'interruttore di sicurezza prevede il ripristino automatico, in modo che l'apparecchio torni nuovamente in funzione quando il motore si è raffreddato. Ciò richiede normalmente fra i 10 e i 30 minuti.

GUASTO: l'apparecchio non entra in funzione oppure si blocca durante il funzionamento e non riparte.
SOLUZIONE: accertarsi che la spina sia correttamente inserita nella presa a parete o che l'interruttore si trovi sulla posizione "I". Verificare che i fusibili all'interno dell'armadietto siano integri e che l'amperaggio sia corretto. Accertarsi che il cestello (A7) e il coperchio (A4) siano montati correttamente e che il braccio di sicurezza sia completamente in avanti sul centro del coperchio. Attendere fino a 30 minuti e tentare di nuovo di avviare l'apparecchio. Se l'apparecchio continua a non funzionare rivolgersi a un tecnico per l'assistenza.

GUASTO: il raschiatore (A1/A5) si muove con difficoltà o non può essere spostato in avanti o indietro.
SOLUZIONE: verificare che le quattro racchette in gomma sul lato superiore della guarnizione del raschiatore (A5) siano montate correttamente come illustrato nella fig. E1, e che non sporgano sui lati della guarnizione del raschiatore come mostrato nella fig. E2. Accertarsi che il tappo della bocchetta di alimentazione sul coperchio sia inserito correttamente come illustrato nella fig. F1, in modo da non sporgere nella parte inferiore del coperchio come mostrato nella figura F2.

GUASTO: capacità insufficiente o risultato di taglio insoddisfacente.
SOLUZIONE: Tenere sempre il raschiatore (A1/A5) montato sul coperchio (A4) e usare in caso di necessità (approfondire l'argomento nella sezione "Il raschiatore (A1/A5) deve sempre essere montato per tutti i tipi di trattamento"). Accertarsi che le lame (A6) siano integre e ben affilate. Ridurre i generi da trattare in pezzi piccoli e più o meno uniformi, di dimensioni massime di 4x4X4 cm circa. Trattare piccole quantità per volta. Diminuire o prolungare i tempi di trattamento.

SPECIFICHE TECNICHE DI HALLDE VCB-61.

TIPO DI TRATTAMENTO: macina e trita carne, pesce, frutta, verdure, noci. Frulla/miscela salse, burro aromatico, maionese, zuppe, condimenti, addensanti, dessert, ecc.

USO: ristoranti, cucine di negozi, cucina dietetica, servizio mensa di scuole, mense aziendali, ecc.

VOLUME DEL CESTELLO: volume lordo 6 litri. Volume netto liquidi 4,5 litri.

BLOCCO MOTORE: motore: 1100 W, monofase, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A oppure 220-240 V, 7,4 A. Protezione termica del motore. Trasmissione: presa diretta. Sistema di sicurezza: due interruttori di sicurezza. Classe di protezione: IP34. Fusibili nell'armadietto del locale: 10 A, ad azione lenta (220-240 V), 20 A per 100-120 V. Rumorosità LpA (EN31201): < 67 dBA. Campo magnetico: inferiore a 0,1 microtesla.

COMANDI E VELOCITÀ: "0" = apparecchio spento. "I" = funzionamento continuo a 1500 giri/minuto (motore da 50 Hz) oppure 1700 giri/minuto (motore 60 Hz). "P" (Pulse) = funzionamento a 1500 giri/minuto fino al rilascio della manopola (motore 50 Hz) oppure 1700 giri/minuto (motore 60 Hz).

COLTELLO: coltello agitatore Hallde a quattro lame (2+2) in acciaio svedese di altissimo standard qualitativo per un risultato perfetto ed omogeneo.

MATERIALE: blocco motore in alluminio, cestello in acciaio inossidabile, dispositivo di fissaggio delle lame in polisulfone, coltello in acciaio di altissimo standard qualitativo, coperchio in polisulfone, raschiatore ed impugnatura del raschiatore in polisulfone.

PESO NETTO: blocco motore: 25 kg (apparecchio 100-120 V), 23,6 kg (apparecchio 220-240 V). Cestello completo di coltello, coperchio e raschiatore: 2,6 kg.

NORME: Direttiva macchine UE 89/392/CEE e direttiva EMC 89/336/CEE.

SPECIFICHE TECNICHE VCB-62.

TIPO DI TRATTAMENTO: macina e trita carne, pesce, frutta, verdure, noci. Frulla/miscela salse, burro aromatico, maionese, zuppe, condimenti, addensanti, dessert, ecc.

USO: ristoranti, cucine di negozi, cucina dietetica, servizio mensa di scuole, mense aziendali, ecc..

VOLUME DEL CESTELLO: volume lordo 6 litri. Volume netto liquidi 4,5 litri.

BLOCCO MOTORE: motore: 1500/900 W, trifase, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A oppure 380-415 V, 3,5 A. Protezione termica del motore. Trasmissione: presa diretta.

SISTEMA DI SICUREZZA: due fusibili. Classe di protezione: IP34. Fusibili nell'armadietto del locale: 10 A, ad azione lenta (380-415 V), 10 A (208-240 V). Rumorosità LpA (EN31201): < 67 dBA. Campo magnetico: inferiore a 0,1 microtesla.

COMANDI E VELOCITÀ: "0" = apparecchio spento. "I" = funzionamento continuo a 1500 giri/minuto (motore da 50 Hz) oppure 1700 giri/minuto (motore 60 Hz). "II" = funzionamento continuo a 3000 giri/minuto (motore da 50Hz) oppure 3400 giri/minuto (motore da 60 Hz). "P" (pulse) = funzionamento a 1500 giri/minuto fino al rilascio della manopola (motore 50 Hz) oppure 1700 giri/minuto (motore 60 Hz).

COLTELLO: coltello agitatore Hallde a quattro lame (2+2) in acciaio svedese di altissimo standard qualitativo per un risultato perfetto e omogeneo.

MATERIALE: blocco motore in alluminio, cestello in acciaio inossidabile, dispositivo di fissaggio delle lame in polisulfone, coltello in acciaio di altissimo standard qualitativo, coperchio in polisulfone, raschiatore e impugnatura del raschiatore in polisulfone.

PESO NETTO: blocco motore: 24,2 kg (apparecchio 208-240 V), 21,2 kg (apparecchio 380-415 V). Cestello completo di coltello, coperchio e raschiatore: 2,6 kg.

NORME: Direttiva macchine UE 89/392/CEE e direttiva EMC 89/336/CEE.

Instruções de uso Hallde VCB-61/62 (PT)

CUIDADO!

Tome cuidado para não machucar as mãos nas lâminas de corte/facas afiadas (A6).

Nunca coloque as mãos ou dedos no recipiente (A7) ou no tubo de alimentação na tampa (A3).

Certifique-se de ajustar o anel de vedação na ranhura da parte interna da tampa (A4), como mostrado na Fig. D, durante todo o processamento.

Certifique-se de sempre encaixar o plugue (A2) na tampa e também se ele está totalmente encaixado no tubo de alimentação (A3), como mostrado na Fig. F1.

Transporte a máquina sempre pelas duas alças (A10) localizadas na lateral da base da máquina e nunca pelo braço de segurança (A8).

Desligue sempre a máquina antes de limpá-la, movendo o botão (A11) para a posição “O” e, em seguida, removendo o plugue de alimentação de energia da tomada da parede ou, alternativamente, desligue o interruptor.

Apenas o pessoal técnico autorizado pode consertar ou abrir a base da máquina (A12).

RETIRADA DA EMBALAGEM.

Verifique na nota de entrega se todas as peças foram entregues, se a máquina funciona e se não houve danos durante o transporte. O fornecedor deve ser notificado de qualquer defeito no prazo de oito dias.

INSTALAÇÃO.

Conecte a máquina a uma tomada de alimentação elétrica adequada, conforme as especificações na placa de identificação na parte posterior da base da máquina (A12).

Coloque a máquina em uma mesa ou bancada robusta de 65 - 90 cm de altura.

CONTROLE DE SEGURANÇAANTES DO USO.

Remova a tampa (A4), a lâmina /o cortador (A6) e o recipiente (A7), conforme descrito sob o título “Desmontagem” nestas instruções. Verifique se a máquina não começa a funcionar quando o botão de velocidade (A11) é colocado nas posições “I”, “II” (VCB-62) ou “P”.

Encaixe o recipiente, a tampa e o raspador na base da máquina, conforme descrito sob o título “Montagem” nestas instruções, mas sem encaixar a lâmina/o cortador no recipiente. Em seguida, coloque o botão de velocidade (A11) na posição “I” (VCB-61) ou na posição “II” (VCB-62) e gire o braço de segurança (A8) para o lado, o máximo possível, e verifique se o eixo/ manivela (A9) pára de rodar em até quatro segundos.

Se a máquina não funcionar corretamente, chame um especialista para corrigir a falha antes de colocá-la novamente em funcionamento.

TIPOS DE PROCESSAMENTO.

O VCB-61/62 pica e mói carne, peixe, frutas, legumes e nozes, e mistura/bate molhos, manteiga aromática, maionese, sopas, vinha d’alhos, cremes, sobremesas, etc.

DESMONTAGEM.

Gire o braço de segurança (A8) para trás o máximo possível (Fig. H1).

Remova a tampa/raspador (A1-A5) e gire o cabo do raspador (A1) de modo que ele cubra o tubo de alimentação na tampa (A3) (Fig. H2).

Pressione o cabo do raspador (A1) junto ao anel raspador (A5) (Fig. H2) e ao mesmo tempo gire o cabo do raspador no sentido anti-horário o máximo possível (Fig. H3) e separe as peças (Fig. H4).

Remova a faca/cortador (A6) e o recipiente (A7).

MONTAGEM.

Coloque o recipiente (A7) na base da máquina (A12), de modo que um dos pinos de guia no recipiente caia no sulco na parte superior/frontal da base da máquina (Fig. B).

Encaixe a lâmina/cortador (A6) no eixo (A9) e pressione-o para baixo até o fim (Fig. C). Observação! A lâmina/cortador não deve ser encaixada durante a verificação de segurança mas apenas durante o processamento real.

Coloque o anel de vedação na ranhura da parte interna da tampa (Fig. D).

Encaixe o plugue (A2) corretamente no orifício de alimentação da tampa, como mostrado na Fig F1, certificando-se de que o plugue não grude na parte interna inferior da tampa (veja a Fig. F2).

Aperte o centro do anel do raspador (A5) com a mão esquerda, como mostrado na Fig. G1, e o tubo de alimentação na tampa (A3) com a mão direita, enquanto coloca a tampa no anel do raspador, como mostrado na Fig. G2.

Aperte o cabo do raspador (A1) com a mão direita e empurre o centro do cabo do raspador na direção do centro da tampa o máximo possível, como mostrado na Fig. G3.

Pressione juntos o anel do raspador e o cabo do raspador, enquanto gira o cabo do raspador no sentido horário o máximo possível para que as peças encaixem juntas, como mostrado na Fig. G4.

Coloque a tampa/o raspador no recipiente, de modo que a alça da tampa fique diretamente acima da alça do recipiente, como mostrado na Fig. G5.

Gire o braço de segurança (A8) de modo que fique acima do centro da tampa, como mostrado na Fig. G6.

O RASPADOR (A1/A5) DEVE ESTAR ENCAIXADO O TEMPO TODO DURANTE TODOS OS TIPOS DE PROCESSAMENTO.

Mantenha sempre o raspador (A1/A5) encaixado durante o processamento, pois as quatro pás do raspador diminuem a velocidade da rotação do alimento no recipiente e deslocam o alimento em direção ao centro/ zona de corte do recipiente.

Ao girar o cabo do raspador (A1) de um lado para o outro, a tampa e as paredes do recipiente podem ser facilmente raspadas e o alimento retorna à zona de corte enquanto a máquina está em funcionamento.

QUANTIDADES, TAMANHOS E TEMPO DE PROCESSAMENTO.

As quantidades e tamanhos dos pedaços individuais que podem ser processadas em uma carga e o tempo de processamento necessário dependem da textura do produto e do resultado que se deseja obter.

Para obter uniformidade e perfeição nos resultados, os produtos consistentes como carne, queijo, etc. deverão ser antes repartidos em pedaços de tamanho semelhante, não superiores a 4x4x4 cm.

As quantidades máximas que a máquina pode processar em uma carga são: 2 kg de carne, 2 kg de peixe, 2 kg de manteiga aromática/ flavorizada, 4,5 litros de sopa, molho, marinada, etc. e 1,5 litros de salsinha.

UTILIZAÇÃO DO BOTÃO DE CONTROLE (A11).

Com o botão de controle (A11) na posição “O” a máquina é desligada. Na posição “I” a máquina funciona continuamente em velocidade baixa e, na posição “II” (apenas VCB-62), ela funciona continuamente em velocidade alta. Na posição “P” (pulso), a máquina funciona em velocidade baixa enquanto o botão for mantido nesta posição.

A velocidade que deve ser usada depende do tipo de alimento a ser processado, sua qualidade e o resultado desejado.

Normalmente, o processamento deve começar com alguns períodos breves de funcionamento na posição “P” (pulso). Se o alimento requer um tempo de processamento maior, passe para a posição “I”. Se os resultados ainda não forem satisfatórios, passe para a posição “II” (apenas VCB-62).

LIMPEZA.

CUIDADO. Tome muito cuidado com cortadores/ lâminas afiadas (A6).

CUIDADO. Desligue a máquina antes de limpá-la, movendo o botão (A11) para a posição “O” e, em seguida, retire o plugue da tomada na parede ou desligue o interruptor.

Limpe sempre a máquina completamente após usá-la.

Remova a tampa (A4), o raspador (A1/A5), a lâmina/o cortador (A6) e o recipiente (A7) da base da máquina (A12).

Desmonte a tampa e o raspador como descrito em “Desmontagem”. Remova o anel de vedação (Fig. D) da ranhura da parte interna da tampa. Remova as quatro pás raspadoras/ de borracha

da parte superior do raspador (A5), puxando o raspador para cima.

Limpe a base da máquina com um pano húmido.

Lave completamente e seque a tampa, o raspador, o cortador/a lâmina e o recipiente.

Recoloque o anel de vedação na ranhura da parte interna da tampa.

Recoloque as quatro pás raspadoras/ de borracha na parte superior do anel do raspador pressionando-as para baixo nos orifícios. Certifique-se de que as lâminas do raspador estejam corretamente encaixadas (veja a Fig. E1) e que elas não sobressaiam nas laterais do anel, como acontece na Fig. E2.

Nunca utilize objetos cortantes, esponjas com limpadores abrasivos ou mangueiras de alta pressão.

Não deixe a lâmina/o cortador (A6) úmida ou em uma bancada de aço inoxidável quando não estiverem sendo usados.

VERIFIQUE MENSALMENTE.

Encaixe o recipiente como descrito nas instruções sob o título "Montagem" mas sem encaixar a lâmina/o cortador.

Funcione a máquina colocando o botão de seleção de velocidade (A11) na posição "I".

Verifique o interruptor de segurança girando o braço de segurança (A8) o máximo possível para trás e verifique se a máquina pára e o eixo (A9) pára de rodar em até quatro segundos.

Se o interruptor de segurança não funcionar corretamente, chame um especialista para corrigir a falha antes de colocá-la de volta em funcionamento.

Remova o plugue da tomada de energia elétrica ou desligue a chave de isolamento e em seguida verifique se:

O cabo elétrico está em boa condição e sem fissuras.

Se o cabo estiver danificado ou com fissuras, chame um especialista para solucionar o problema antes de colocar a máquina em funcionamento.

Os quatro pés de borracha na parte inferior da base da máquina estão bem apertados.

As lâminas/cortadores (A6) estão em boa condição e afiadas.

LOCALIZAÇÃO DE FALHAS.

Para eliminar o risco de danos ao motor, a VCB-61/62 é equipada com uma proteção térmica do motor que automaticamente desliga a máquina caso a temperatura do motor fique muito alta. O dispositivo de proteção térmica rearma automaticamente, permitindo que a máquina seja novamente ligada quando o motor esfriar, o que normalmente leva entre 10 e 30 minutos.

FALHA: A máquina não funciona ou pára durante o funcionamento e não volta a funcionar. SOLUÇÃO: Verifique se o plugue está firmemente encaixado na tomada de alimentação de energia ou se o interruptor de segurança está na posição "I". Verifique se os fusíveis no quadro de fusíveis local não estão queimados e se eles estão corretamente dimensionados. Assegure-se de que o recipiente (A7) e a tampa (A4) estejam corretamente encaixados e que o braço de segurança está corretamente posicionado bem no centro da tampa. Aguarde até 30 minutos e tente fazer a máquina funcionar. Se ela ainda não funcionar, chame um especialista.

FALHA: O raspador (A1/A5) funciona lentamente ou de forma alguma consegue se mover para a frente e para trás. SOLUÇÃO: Verifique se as quatro pás de borracha na parte superior do anel do raspador (A5) estão corretamente encaixadas, como mostrado na Fig. E1, e se elas não sobressaem nas laterais do anel do raspador, como mostrado na Fig. E2. Verifique se o plugue do tubo de alimentação da tampa está corretamente encaixado, como mostrado na Fig. F1, de modo que ele não grude na parte interna da tampa, como mostrado na Fig. F2.

FALHA: Baixa capacidade ou mau resultado com respeito a corte. SOLUÇÃO: Mantenha sempre o raspador (A1/A5) encaixado na tampa (A4) e use o raspador quando necessário (veja mais detalhes sob o título "O raspador (A1/A5) deve estar encaixado o tempo todo durante todos os tipos de processamento"). Verifique se as lâminas/cortadores (A6) estão em boas condições e afiadas. Corte os alimentos a serem processados em pedaços menores e de tamanho igual, com no máximo 4 cm^3. Processe o alimento durante um intervalo de tempo mais curto ou mais longo. Processe quantidades cada vez menores.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS HALLDE VCB-61.

TIPO DE PROCESSAMENTO: Pica e mói carne, peixe, frutas, vegetais e nozes. Mistura/bate molhos, manteiga aromatizada, maionese, sopas, vinha di alhos, cremes, sobremesas, etc.

USUÁRIOS: Restaurantes, cozinhas em supermercados, cozinhas dietéticas, creches, casas de repouso, cozinhas industriais, etc.

VOLUME DO RECIPIENTE: Volume bruto 6 litros. Volume líquido com líquido fluindo livremente: 4,5 litros.

BASE DA MÁQUINA: Motor: 1100 W, monofásico, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A ou 220-240 V, 7,4 A. Proteção térmica do motor. Transmissão: acionamento direto. Sistema de segurança: Dois interruptores de segurança. Classe de isolamento: IP34. Fusível no quadro de fusíveis local: 10 A, lento (220-240 V), 20 A para 100-120 V. Nível de ruído: LpA (EN31201): < 67 dBA. Campo magnético: Menor que 0,1 microtesla.

CONTROLES E VELOCIDADES: "O" = máquina desligada. "I" = a máquina funciona continuamente a 1500 rpm (motor de 50 Hz) ou 1700 rpm (motor de 60 Hz). "P" (pulso) = a máquina funciona a 1500 rpm até que o botão seja liberado (motor de 50 Hz) ou 1700 rpm (motor de 60 Hz).

LÂMINA/CORTADOR: Lâmina/cortador agitador da Hallde com quatro pás (2 + 2) de aço da melhor qualidade para resultados excelentes e completos.

MATERIAL: Base da máquina: Alumínio. Recipiente: Aço inoxidável. Discos de corte: Polissulfona. Lâminas de corte: Aço da melhor qualidade. A tampa: polissulfona. Raspador e cabo do raspador: Polissulfona.

PESO LÍQUIDO: Base da máquina: 25 kg (máquina de 100-120 V), 23,6 kg (máquina de 220-240 V). Recipiente completo com lâmina/ cortador, tampa e raspador: 2,6 kg.

NORMAS: Norma de Máquinas EU 89/392/EEC e Norma EMC 89/336/EEC.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS HALLDE VCB-62.

TIPO DE PROCESSAMENTO: Pica e mói carne, peixe, frutas, vegetais e nozes. Mistura/bate molhos, manteiga aromatizada, maionese, sopas, vinha di alhos, cremes, sobremesas, etc.

USUÁRIOS: Restaurantes, cozinhas em supermercados, cozinhas dietéticas, creches, casas de repouso, cozinhas industriais, etc.

VOLUME DO RECIPIENTE: Volume bruto 6 litros. Volume líquido com líquido fluindo livremente: 4,5 litros.

BASE DA MÁQUINA: Motor: 1500/900 W, trifásico, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A ou 380-415 V, 3,5 A. Proteção térmica do motor. Transmissão: acionamento direto. Sistema de segurança: Dois interruptores de segurança. Classe de isolamento: IP34. Fusível no quadro de fusíveis local: 10 A, lento (380-415 V), 10 A para 208-240 V. Nível de ruído: LpA (EN31201): < 67. Campo magnético: Menor que 0,1 microtesla.

CONTROLES E VELOCIDADES: "O" = máquina desligada. "I" = a máquina funciona continuamente a 1500 rpm (motor de 50 Hz) ou 1700 rpm (motor de 60 Hz). "II" = a máquina funciona continuamente a 3000 rpm (motor de 50 Hz) ou 3400 rpm (motor de 60 Hz). "P" (pulso) = a máquina funciona a 1500 rpm até que o botão seja liberado (motor de 50 Hz) ou 1700 rpm (motor de 60 Hz).

LÂMINA/CORTADOR: Lâmina agitadora/ cortador da Hällde com quatro pás (2 + 2) de aço da mais alta qualidade para resultados excelentes e completos.

MATERIAL: Base da máquina: Alumínio. Recipiente: Aço inoxidável. Discos de corte: Polissulfona. Lâminas de corte: Aço da melhor qualidade. Tampa: polissulfona. Raspador e cabo do raspador: Polissulfona.

PESO LÍQUIDO: Base da máquina: 24,2 kg (máquina de 208-240 V), 21,2 kg (máquina de 380-415 V). Recipiente completo com lâmina/ cortador, tampa e raspador: 2,6 kg.

NORMAS: Norma de Máquinas EU 89/392/EEC e Norma EMC 89/336/EEC.

Gebruiksaanwijzing HÄLLDE VCB-61/62

(NL)

WAARSCHUWING!

Let op dat u uw handen niet verwondt aan de scherpe messen (A6).

Stop uw handen of vingers nooit in de bak of de invoerbuis op het deksel (A3).

Zorg ervoor dat de dichtingsring bij elk gebruik in de groef aan de binnenkant van het deksel (A4) zit, zoals weergegeven op Fig. D.

Zorg ervoor dat de stop (A2) steeds op het deksel zit, en op de juiste manier zo ver mogelijk naar beneden wordt geduwd in de invoerbuis, zoals weergegeven in Fig. F1.

Til de machine steeds aan de twee handvatten (A10) op aan de zijkant van het motorblok, en nooit aan de veiligheidsarm (A8).

Schakel de machine vóór reiniging steeds uit door de bedieningsknop (A11) op de "0"-stand te zetten, en vervolgens de stekker uit het stopcontact te halen, of door de hoofdschakelaar uit te schakelen.

De machine mag alleen worden gerepareerd en het motorblok (A12) mag uitsluitend worden geopend door een erkend vakman.

UITPAKKEN.

Controleer aan de hand van de leveringsnota of alle onderdelen geleverd werden, of de machine werkt en of er niets is beschadigd tijdens het transport. De leverancier van de machine dient binnen de acht dagen op de hoogte worden gebracht van eventuele tekortkomingen.

INSTALLEREN.

Sluit de machine aan op een geschikt elektrisch contact volgens de specificaties op het identificatieplaatje op de achterkant van het motorblok (A12).

Plaats de machine op een stevig werkblad of tafel, met een hoogte tussen de 650 en de 900 mm.

VEILIGHEIDSCONTROLE VOOR GEBRUIK.

Verwijder het deksel (A4), het mes (A6) en de kom (A7), zoals beschreven onder de kop "Demonteren" in deze gebruiksaanwijzing. Controleer of de machine niet gestart kan worden als de bedieningsknop (A11) in de "I", "II" (VCB-62) of "P"-stand wordt gezet.

Plaats de kom, het deksel en de schraper op het motorblok zoals beschreven onder de kop "Monteren" in deze gebruiksaanwijzing, maar zonder dat u het mes in de kom plaatst. Zet vervolgens de bedieningsknop (A11) op stand "I" (VCB-61) of stand "II" (VCB-62) en draai de veiligheidsarm zo ver mogelijk naar een kant. Controleer of de as (A9) binnen de vier seconden stopt met draaien.

Neem bij een verkeerde werking contact op met een vakman voordat u de machine in gebruik neemt.

VOEDSELVERWERKING.

De VCB-61/62 snijdt en maalt vlees, vis, fruit, groenten en noten, en mixt/mengt sauzen, kruidenboter, mayonaise, soep, dressing, bindmiddel, desserts, enz.

DEMONTEREN.

Draai de veiligheidsarm (A8) zo ver mogelijk achteruit (Fig. H1).

Verwijder het deksel en de schraper (A1-A5) en draai de handgreep van de schraper (A1) zo, dat opening van de invoerbuis in het deksel (A3) wordt bedekt (Fig. H2).

Druk de handgreep van de schraper (A1) en de schraperring (A5) tegen elkaar (Fig. H2). Draai tegelijkertijd de handgreep van de schraper zo ver mogelijk tegen de wijzers van de klok in (Fig. H3) en haal de delen van elkaar (Fig. H4).

Verwijder het mes (A6) en de kom (A7).

MONTEREN.

Plaats de kom (A7) op het motorblok (A12) zodat een van de twee geleidepennen op de kom in de gleuf aan de boven-voorkant van het motorblok valt (Fig. B).

Plaats het mes (A6) op de as (A9) en druk het helemaal naar beneden (Fig. C). Opgelet! Het mes mag tijdens de veiligheidscontrole niet op de as worden geplaatst, alleen bij eigenlijk gebruik.

Plaats de dichtingsring in de groef aan de binnenkant van het deksel (Fig. D).

Plaats de stop (A2) correct in de invoeropening van het deksel, zoals weergegeven op Fig. F1, en zorg ervoor dat de stop niet aan de onderkant van het deksel uitsteekt (zie Fig. F2).

Neem het midden van de schraperring (A5) met uw linkerhand vast, zoals weergegeven in Fig. G1, en de invoerbuis op het deksel (A3) met uw rechterhand, en plaats het deksel op de schraperring, zoals weergegeven in Fig. G2.

Neem de handgreep van de schraper (A1) vast met uw rechterhand en duw het midden van de handgreep van de schraper zo ver mogelijk naar beneden in het midden van het deksel, zoals weergegeven in Fig. G3.

Druk de schraperring en de handgreep van de schraper samen. Draai de handgreep van de schraper vervolgens zo ver mogelijk in de richting van de wijzers van de klok, tot de delen aan elkaar zitten, zoals weergegeven in Fig. G4.

Plaats het deksel met de schraper op de kom zodat de handgreep van het deksel zich rechtstreeks boven de handgreep van de kom bevindt, zoals weergegeven in Fig. G5.

Draai de veiligheidsarm (A8) zo, dat hij zich boven het midden van het deksel bevindt, zoals weergegeven in Fig. G6.

DE SCHRAPER (A1/A5) MOET ALTIJD OP Z'N PLAATS ZITTEN, BIJ ELK GEBRUIK.

Zorg ervoor dat de schraper (A1/A5) tijdens het verwerken van voedsel steeds op z'n plaats zit, omdat de vier bladen van de schraper de rotatie van het voedsel in de kom vertragen, en het voedsel naar het midden/ de snijzone van de kom geleiden.

Door de handgreep van de schraper (A1) voor- en achterwaarts te draaien, kunnen het deksel en de binnenkant van de kom gemakkelijk worden schoongeschraapt, en wordt het voedsel naar de snijzone geleid terwijl de machine werkt.

HOEVEELHEDEN, AFMETINGEN EN VERWERKINGSTIJDEN.

De hoeveelheid en afmetingen van de stukken die in één keer verwerkt kunnen worden, hangen af van de structuur van het voedsel en van het gewenste resultaat.

Voor een gelijkmatig en goed resultaat dient men vaste producten als vlees en kaas eerst in ongeveer even grote stukken met een afmeting van niet meer dan ca. 4cm^3 te verdelen.

De maximale hoeveelheden die de machine in één keer kan verwerken zijn: 2 kg vlees, 2 kg vis, 2 kg kruidenboter, 4,5 liter soep, saus, dressing, enz. en 1,5 liter peterselie.

DE BEDIENINGSKNOP F (A11).

Met de bedieningsknop (A11) in stand "0" is de machine uitgeschakeld. In stand "I" draait de machine continu op lage snelheid en in stand "II" (alleen VCB-62) continu op hoge snelheid. In stand "P" (puls), draait de machine op lage snelheid tot u de knop loslaat.

De te gebruiken snelheid hangt af van het soort voedsel dat u wilt verwerken, de kwaliteit en het gewenste resultaat.

Normaal zou de verwerking moeten beginnen met enkele korte periodes in stand "P" (puls). Als het voedsel een langere verwerkingstijd nodig heeft, schakelt u over naar stand "I". Is het resultaat nog niet voldoende, schakelt u over naar stand "II" (alleen VCB-62).

REINIGEN.

OPGELET: Pas goed op met scherpe messen (A6).

OPGELET: Schakel de machine vóór reiniging uit door de bedieningsknop (A11) in stand "0" te zetten en vervolgens de stekker uit het stopcontact te halen, of schakel de hoofdschakelaar uit.

Reinig de machine na gebruik steeds zorgvuldig.

Verwijder het deksel (A4), de schraper (A1/A5), het mes (A6) en de kom (A7) van het motorblok (A12).

Demonteer het deksel en de schraper zoals beschreven onder “Demonteren”. Verwijder de dichtingsring (Fig. D) van de groef aan de binnenkant van het deksel. Verwijder de vier rubberen schraperbladen van de bovenkant van de schraper (A5) door de schraper rechtstreeks naar boven te trekken.

Wrijf het motorblok schoon met een vochtige doek.

Was en droog het deksel, de schraper, het mes en de kom zorgvuldig af.

Plaats de dichtingsring opnieuw in de groef aan de binnenkant van het deksel.

Plaats de vier rubberen schraperbladen opnieuw boven aan de schraperring door ze recht naar beneden in de gleuven te drukken. Controleer of de schraperbladen op hun plaats zitten (zie Fig. E1) en niet over de randen van de ring uitkomen, zoals op Fig. E2.

Gebruik nooit scherpe voorwerpen, schuursponsen of hogedrukreiniger.

Laat het mes (A6) nooit nat of op een roestvrijstalen ondergrond achter als u het niet gebruikt.

MAANDELIJKSE CONTROLE.

Plaats de kom zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing onder de kop “Monteren”, maar zonder het mes aan te brengen.

Start de machine door de bedieningsknop (A11) in stand “I” te zetten.

Controleer de veiligheidsschakelaar door de veiligheidsarm (A8) zo ver mogelijk naar achteren te bewegen en ga na of de machine en de as binnen de vier seconden stoppen met draaien. Als de veiligheidsschakelaar niet naar behoren werkt, neem dan contact op met een vakman voordat u de machine in gebruik neemt.

Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit en ga na of:

de elektrische kabel in goede staat is, en niet geknakt. Als de kabel beschadigd of geknakt is, neem dan contact op met een vakman om de kabel te herstellen, voordat u de machine in gebruik neemt.

de vier rubberen voetjes aan de onderkant van de machine zijn vastgeschroefd.

de messen (A6) in goede staat zijn en scherp zijn.

STORINGZOEKEN.

Om het risico van schade aan de motor te elimineren, beschikt de VCB-61/62 over een thermische motorbeveiliging die de machine automatisch uitschakelt wanneer de motortemperatuur te hoog oploopt. De thermische beveiliging schakelt zich automatisch uit, zodat de machine weer kan worden aangezet als de motor is afgekoeld. Dat duurt normaal zo’n 10 tot 30 minuten.

PROBLEEM: De machine kan niet worden gestart, of stopt midden in het gebruik en kan niet meer worden aangezet. OPLOSSING: Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit, en of de hoofdschakelaar aanstaat. Controleer de waarde van de zekeringen in de schakelkast, en of ze niet gesprongen zijn. Zorg ervoor dat de kom (A7) en het deksel (A4) goed zitten, en dat de veiligheidsarm op de juiste manier helemaal over het midden van het deksel is geplaatst.

Wacht een 30-tal minuten en probeer de machine opnieuw te starten. Neem contact op met een vakman als de machine nog steeds niet naar behoren werkt.

PROBLEEM: De schraper (A1/A5) beweegt traag, of kan helemaal niet voor- of achterwaarts bewegen. OPLOSSING: Ga na of de vier rubberen bladen boven aan de schraperring (A5) goed zitten, zoals weergegeven in Fig. E1, en dat ze niet boven de schraperring uitsteken, zoals in Fig. E2. Controleer of de stop in de invoerbuis van het deksel op z’n plaats zit, zoals weergegeven in Fig. F1, zodat hij niet uitsteekt aan de binnenkant van het deksel, zoals weergegeven in Fig. F2.

PROBLEEM: Lage capaciteit of slechte snijresultaten. OPLOSSING: Zorg ervoor dat de schraper (A1/A5) steeds aan het deksel (A4) vastzit, en gebruik de schraper op de juiste manier (lees hier meer over onder de kop “Monteren”: “De schraper (A1/A5) moet altijd op z’n plaats zitten, bij elk gebruik.”). Controleer of de messen (A6) in goede staat zijn en scherp zijn. Snij het te verwerken voedsel in kleinere stukjes van ongeveer dezelfde afmetingen, max. 4cm^3. Verwerk het voedsel gedurende een kortere of langere periode. Verwerk kleinere hoeveelheden per keer.

TECHNISCHE GEGEVENS HÄLLDE VCB-61.

SOORTEN VERWERKING: Snijdt en maalt vlees, vis, fruit, groenten en noten. Mixt/mengt sauzen, kruidenboter, mayonaise, soepen, dressings, bindmiddelen, desserts, enz.

GEBRUIKERS: Restaurants, bedrijfskeukens, dieetkeukens, dagverblijven, rusthuizen, industriële keukens, enz.

VOLUME VAN DE KOM: Bruto volume 6 liter. Netto volume met vrij vloeiende vloeistof: 4,5 liter.

MOTORBLOK: Motor: 1100 W, eenfasig, 50–60 Hz. 100–120 V, 15,4 A of 220–240 V, 7,4 A. Thermische motorbeveiliging. Transmissie: directe aandrijving. Veiligheidssysteem: twee beveiligingsschakelaars. Veiligheidsklasse IP34. Zekering in schakelkast werkruimte: 10 A, traag (220–240 V, 20 A voor 100–120 V. Geluidniveau: LpA (EN31201): <67 dBA. Magnetisch veld: lager dan 0,1 microtesla.

BEDIENING EN SNELHEDEN: “0” = machine uitgeschakeld. “I” = machine draait continu tegen 1.500 omw./min (50 Hz-motor) of 1.700 omw./min (60 Hz-motor). “P” (puls) = de machine draait tegen 1.500 omw./min tot de knop wordt losgelaten (50 Hz-motor) of 1.700 omw./min (60 Hz-motor).

MESSEN: HÄLLDEs bewegende messenset met 4 messen (2 + 2) van de beste staalkwaliteit voor messen, voor een grondig en uitstekend resultaat.

MATERIAAL: het motorblok: aluminium. De kom: roestvrij staal. De snijschijven: polysulfon. De messen: hoogste staalkwaliteit. Het deksel: polysulfon. De schraper en de handgreep van de schraper: polysulfon.

NETTO GEWICHT: motorblok: 25 kg (100–120 V machine), 23,6 kg (220–240 V machine). Kom met messen, deksel en schraper: 2,6 kg.

NORMEN: EU Machinerichtlijn 89/397/EEC en EMC Richtlijn 89/336/EEC.

TECHNISCHE GEGEVENS HÄLLDE VCB-62.

SOORTEN VERWERKING: Snijdt en maalt vlees, vis, fruit, groenten en noten. Mixt/mengt sauzen, kruidenboter, mayonaise, soepen, dressings, bindmiddelen, desserts, enz.

GEBRUIKERS: Restaurants, bedrijfskeukens, dieetkeukens, dagverblijven, rusthuizen, industriële keukens, enz.

VOLUME VAN DE KOM: Bruto volume 6 liter. Netto volume met vrij vloeiende vloeistof: 4,5 liter.

MOTORBLOK: Motor: 1500/900 W, driefasig, 50–60 Hz. 208–240 V, 5,1 A of 380–415 V, 3,5 A. Thermische motorbeveiliging. Transmissie: directe aandrijving. Veiligheidssysteem: twee beveiligingsschakelaars. Veiligheidsklasse IP34. Zekering in schakelkast werkruimte: 10 A, traag (380–415 V, 10 A voor 208–240 V. Geluidniveau: LpA (EN31201): <67 dBA. Magnetisch veld: lager dan 0,1 microtesla.

BEDIENING EN SNELHEDEN: “0” = machine uitgeschakeld. “I” = machine draait continu tegen 1.500 omw./min (50 Hz-motor) of 1.700 omw./min (60 Hz-motor). “II” = de machine draait continu tegen 3.000 omw./min (50 Hz-motor) of 3.400 omw./min (60 Hz-motor). “P” (puls) = de machine draait tegen 1.500 omw./min tot de knop wordt losgelaten (50 Hz-motor) of 1.700 omw./min (60 Hz-motor).

MESSEN: HÄLLDEs bewegende messenset met 4 messen (2 + 2) van de beste staalkwaliteit voor messen, voor een grondig en uitstekend resultaat.

MATERIAAL: het motorblok: aluminium. De kom: roestvrij staal. De snijschijven: polysulfon. De messen: hoogste staalkwaliteit. Het deksel: polysulfon. De schraper en de handgreep van de schraper: polysulfon.

NETTO GEWICHT: motorblok: 24,2 kg (208–240 V machine), 21,2 kg (380– 415 V machine). Kom met messen, deksel en schraper: 2,6 kg.

NORMEN: EU Machinerichtlijn 89/397/EEC en EMC Richtlijn 89/336/EEC.

Brugsanvisning
Hällde VCB-61/62

(DK)

VIGTIGT!

Pas på de skarpe knive (A6).

Stik aldrig hænder eller fingre ned i skålen (A7) eller i påfyldningsrøret på låget (A3).

Sørg for, at tætningsringen altid sidder rigtigt i sporet på indersiden af låget (A4), som vist på Fig. D, når maskinen er i brug.

Sørg for, at proppen (A2) altid er fastgjort på låget og trykket helt ned i påfyldningsrøret (A3) som vist på Fig. F1.

Maskinen skal altid løftes i de to håndtag (A10) på maskinhusets sider, aldrig i sikkerhedsarmen (A8).

Sluk altid maskinen før rengøring ved at stille drejekontakten (A11) på „0“ og derefter tage netstikket ud af stikkontakten eller ved at slukke for sikkerhedsafbryderen.

Kun en autoriseret fagmand må reparere maskinen og åbne maskinhuset (A12).

UDPAKNING.

Kontrollér i forhold til følgesedlen, at ingen af maskinens dele mangler. Kontrollér desuden, at maskinen fungerer korrekt, og at ingen dele er blevet beskadiget under transporten. Evt. reklamation skal ske til leverandøren inden for otte dage.

INSTALLERING.

Tilslut maskinen i en stikkontakt, som overholder specifikationerne anført på mærkaten bag på maskinhuset (A12).

Anbring maskinen på et solidt køkken- eller arbejdsbord med en højde på 650-900 mm.

SIKKERHEDSKONTROL FØR BRUG.

Fjern låget (A4), kniven (A6) og skålen (A7) som beskrevet under „Afmontering“. Kontrollér derefter, at maskinen ikke starter, når drejekontakten (A11) stilles på „I“, „II“ (VCB-62) eller „P“.

Monter skålen, låget og skraberen som beskrevet under „Montering“, men uden at montere kniven i skålen. Stil derefter drejekontakten (A11) på „I“ (VCB-61) hhv. „II“ (VCB-62) og sving sikkerhedsarmen (A8) helt ud til siden. Kontrollér nu, at akslen (A9) holder op med at rotere inden for 4 sekunder.

I tilfælde af fejl tilkaldes en fagmand, som skal afhjælpe fejlen, før maskinen tages i brug.

TILBEREDNINGSFORMER.

VCB-61/62 kan hakke og findele kød, fisk, frugt, grøntsager og nødder og kan blende/mixe saucer, kryddersmør, mayonnaise, supper, dressinger, jævninger, desserter m.v.

AFMONTERING.

Drej sikkerhedsarmen (A8) helt tilbage (Fig. H1).

Tag låget/skraberen (A1-A5) af, og drej skraberhåndtaget (A1) ind over påfyldningsrøret på låget (A3) (Fig. H2).

Pres skraberhåndtaget (A1) og skraberringen (A5) sammen (Fig. H2), samtidig med, at skraberhåndtaget drejes mod uret, til det ikke kan drejes længere (Fig. H3), og skil derefter delene ad (Fig. H4).

Tag kniven (A6) og skålen (A7) af.

MONTERING.

Anbring skålen (A7) på maskinhuset (A12), således, at en af skålens to styretappe glider ned i fordybningen forrest på maskinhusets overside (Fig. B).

Monter kniven (A6) på akslen (A9) og tryk den helt ned (Fig. C). Bemærk! Kniven må ikke monteres under sikkerhedskontrollen, men kun før tilberedning.

Fastgør tætningsringen i sporet på indersiden af låget (Fig. D).

Anbring proppen (A2) i lågets påfyldningsåbning som vist på Fig. F1. Pas på, at proppen ikke stikker ud under låget som vist på Fig. F2.

Tag ved midt på skraberringen (A5) med venstre hånd som vist på Fig. G1, og tag ved påfyldningsrøret på låget (A3) med højre hånd. Placer nu låget på skraberringen som vist på Fig. G2.

Tag ved skraberhåndtaget (A1) med højre hånd, og tryk den midterste del af skraberhåndtaget helt ned midt i låget som vist på Fig. G3.

Pres skraberringen og skraberhåndtaget sammen, samtidig med, at skraberhåndtaget drejes med uret, til det ikke kan drejes længere, og delene er samlet som vist på Fig. G4.

Anbring låget/skraberen på skålen, så lågets håndtag befinder sig lige over skålens håndtag som vist på Fig. G5.

Drej sikkerhedsarmen (A8) helt ind over midten af låget som vist på Fig. G6.

SKRABEREN (A1/A5) SKAL VÆRE MONTERET UNDER ALLE FORMER FOR TILBEREDNING.

Skraberen (A1/A5) skal være monteret under alle former for tilberedning, da de fire skraberblade bremser madvarernes rotation i skålen og fører dem ind mod knivzonen midt i skålen.

Når skraberhåndtaget (A1) drejes frem og tilbage, skrabes madvarerne af skålens og lågets inderside og føres tilbage til knivzonen, mens maskinen arbejder.

MÆNGDE, STØRRELSE OG TILBEREDNINGSTIDER.

Hvor store mængder og hvor store stykker af madvarer, som kan tilberedes ad gangen, samt hvor lang tilberedningstid der kræves, afhænger af madvarernes konsistens og det ønskede resultat.

For at opnå et godt og ensartet resultat bør man først dele faste madvarer som kød, ost o. lign i mindre stykker af omtrent samme størrelse, højst 4x4x4 cm.

Maskinen kan maksimalt tilberede 2 kg kød, 2 kg fisk, 2 kg kryddersmør, 4,5 l suppe, sauce, dressing osv. eller 1,5 l persille ad gangen.

BRUG AF DREJEKONTAKTEN (A11).

Når drejekontakten (A11) står på „0“, er maskinen slukket. Når knappen stilles på „I“, kører maskinen kontinuerligt med lav hastighed, og når knappen stilles på „II“ (kun VCB-62), kører maskinen kontinuerligt med høj hastighed. Når drejekontakten stilles på „P“ (pulskørsel), kører maskinen med lav hastighed, så længe kontakten holdes i denne stilling.

Den hastighed, som skal benyttes, afhænger af, hvilken type madvarer der skal tilberedes, af madvarernes kvalitet og af det ønskede resultat.

Normalt bør man starte tilberedningen med at lade maskinen køre i kort tid nogle gange ved at holde drejekontakten på „P“. Hvis maden kræver længere tilberedning, stilles drejekontakten på „I“. Hvis resultatet stadig ikke er tilfredsstillende, stilles drejekontakten på „II“ (kun VCB-62).

RENGØRING.

VIGTIGT: Vær forsigtig med de skarpe knivsblade (A6).

VIGTIGT: Sluk altid maskinen før rengøring ved at stille drejekontakten (A11) på „0“ og derefter tage netstikket ud af stikkontakten eller ved at slukke for sikkerhedsafbryderen.

Rengør altid maskinen grundigt umiddelbart efter brug.

Fjern låget (A4), skraberen (A1/A5), kniven (A6) og skålen (A7) fra maskinhuset (A12).

Tag låget og skraberen af som beskrevet under „Afmontering“. Tag tætningsringen ud (Fig. D) af sporet på indersiden af låget. Tag de fire gummiskraberblade ud af skraberringen (A5) ved at trække dem lige opad.

Tør maskinhuset af med en fugtig klud.

Vask og tør låget, skraberen, de fire gummiskraberblade, kniven og skålen omhyggeligt.

Sæt tætningsringen på plads i sporet på indersiden af låget.

Sæt de fire gummiskraberblade på plads foroven på skraberringen ved at trykke dem lige ned i rillerne. Kontrollér, at skraberbladene sidder rigtigt som vist på Fig. E1 og ikke stikker ud på siden af ringen som vist på Fig. E2.

Brug aldrig skarpe genstande, skuresvampe, skurepulver eller højtryksspuling til rengøringen.

Kniven (A6) må aldrig stilles til tørre eller lægges på en rustfri flade, når den ikke er i brug.

MÅNEDLIG KONTROL.

Monter skålen som beskrevet under „Montering“, men uden at montere kniven.

Start maskinen ved at stille drejekontakten (A11)

på „I“.

Kontrollér sikkerhedsafbryderens funktion ved at dreje sikkerhedsarmen (A8) helt tilbage, og kontrollere, at maskinen og akslen (A9) standser inden for fire sekunder. Tilkald en fagmand, hvis sikkerhedsafbryderen ikke fungerer korrekt, for afhjælpning af dette problem, før maskinen tages i brug.

Tag netstikket ud af stikkontakten eller sluk for sikkerhedsafbryderen, og kontrollér derefter, at:

netledningen er i god stand og ikke er revnet eller flosset. Hvis netledningen er i stykker eller er revnet eller flosset, må der tilkaldes en fagmand for afhjælpning af dette problem, før maskinen tages i brug.

de fire gummifødder under maskinen er skruet helt ind på plads.

knivene (A6) er skarpe og i god stand.

FEJLFINDING.

For at undgå risiko for skader på motoren er VCB-61/62 udstyret med en termosikring, der automatisk slukker motoren, hvis motortemperaturen bliver for høj. Termosikringen slår automatisk fra, når motoren er kølet af efter 10-30 minutters forløb, hvorefter maskinen kan startes igen.

FEJL: Maskinen kan ikke startes eller standser pludselig under kørsel og kan ikke startes igen. AFHJÆLPNING: Kontrollér at netstikket er sat rigtigt i stikkontakten, eller at sikkerhedsafbryderen står på „I“. Kontrollér, at sikringerne i sikringsskabet for lokalerne ikke er sprunget, og at de har den korrekte kapacitet i ampere. Kontrollér, at skålen (A7) og låget (A4) er monteret korrekt, og at sikkerhedsarmen er anbragt rigtigt over midten af låget. Vent i op til 30 minutter, og prøv derefter at starte maskinen igen. Tilkald en fagmand, hvis maskinen stadig ikke starter.

FEJL: Det er svært at dreje skraberen (A1/A5) frem og tilbage, eller den kan slet ikke drejes. AFHJÆLPNING: Kontrollér, at de fire gummiskraberblade foroven på skraberringen (A5) er monteret korrekt som vist på Fig. E1, og at de ikke stikker ud på siden af skraberringen som vist på Fig. E2. Kontrollér desuden, at proppen i påfyldningsrøret på låget er anbragt korrekt som vist på Fig. F1, så den ikke stikker ud på lågets underside som vist på Fig. F2.

FEJL: Lav tilberedningskapacitet eller utilfredsstillende resultat. AFHJÆLPNING: Sørg for, at skraberen (A1/A5) altid er monteret på låget (A4), og brug skraberen efter behov (Læs mere om brug af skraberen under „Skraberen (A1/A5) skal være monteret under alle former for tilberedning“). Kontrollér, at knivene (A6) er skarpe og i god stand. Del de madvarer, som skal tilberedes, i mindre stykker af ensartet størrelse på højst 4x4x4 cm. Lad maskinen bearbejde madvarerne i kortere eller længere tid. Tilbered mindre portioner ad gangen.

TEKNISKE DATA, HÄLLDE VCB-61.

TILBEREDNINGSFORMER: Hakker og findeler kød, fisk, frugt, grøntsager og nødder. Blender/mixer saucer, kryddersmør, mayonnaise, supper, dressinger, jævninger, desserter m.v.

ANVENDELSESOMRÅDE: Restauranter, delikatesseforretninger, hospitalskøkkener, vuggestuer/børnehaver, ældreinstitutioner, storkøkkener osv.

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

MASKINE: Motor: 1100 W, enkeltfaset, 50-60 Hz. 100-120V/15,4A eller 220-240V/7,4A. Termomotorværn. Transmission: Direkte kraftoverførsel. Sikkerhedssystem: To sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP34. Sikring i sikringsskab: 10A, træg (220-240V), 20A (100-120V). Lydniveau: LpA (EN31201): <67dBA. Magnetfelt: Under 0,1 mikrotesla.

BETJENING OG HASTIGHEDER: „0“ = maskinen er afbrudt. „I“ = maskinen kører konstant ved 1500 o/min. (50 Hz motor) eller 1700 o/min. (60 Hz motor). „P“ (puls) = maskinen kører, indtil drejekontakten slippes, med 1500 o/min. (50 Hz motor) eller 1700 o/min. (60 Hz motor).

KNIV: Hälldes rotorkniv med fire blade (2+2) af førsteklasses knivstål, der giver et perfekt, gennemarbejdet resultat.

MATERIALER: Maskinhus: Aluminium. Skål: Rustfri stål. Knivskive: Polysulfon. Knivsblade: Førsteklasses knivstål. Låg: Polysulfon. Skraberring og skraberhåndtag: Polysulfon.

NETTOVÆGT: Maskinhus: 25 kg (100-120V maskine), 23,6 kg (220-240V maskine). Skål med kniv, låg og skraber: 2,6 kg.

NORMER: EUs maskindirektiv 89/392/EØF og EMC-direktiv 89/336/EØF.

TEKNISKE DATA, HÄLLDE VCB-62.

TILBEREDNINGSFORMER: Hakker og findeler kød, fisk, frugt, grøntsager og nødder. Blender/mixer saucer, kryddersmør, mayonnaise, supper, dressinger, jævninger, desserter m.v.

ANVENDELSESOMRÅDE: Restauranter, delikatesseforretninger, hospitalskøkkener, vuggestuer/børnehaver, ældreinstitutioner, storkøkkener osv.

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

MASKINE: Motor: 1500/900 W, trefaset, 50-60 Hz. 208-240V/5,4A eller 380-415V/ 3,5A. Termomotorværn. Transmission: Direkte kraftoverførsel. Sikkerhedssystem: To sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP34. Sikring i sikringsskab: 10A, træg (380-415V), 10A (208-240V). Lydniveau: LpA (EN31201): <67dBA. Magnetfelt: Under 0,1 mikrotesla.

BETJENING OG HASTIGHEDER: „0“ = maskinen er afbrudt. „I“ = maskinen kører konstant med 1500 o/min. (50 Hz motor) eller 1700 o/min. (60 Hz motor). „II“ = maskinen kører konstant med 3000 o/min. (50 Hz motor) eller 3400 o/min. (60 Hz motor). „P“ (puls) = maskinen kører, indtil drejekontakten slippes, med 1500 o/min. (50 Hz motor) eller 1700 o/min. (60 Hz motor).

KNIV: Hälldes rotorkniv med fire blade (2+2) af førsteklasses knivstål, der giver et perfekt, gennemarbejdet resultat.

MATERIALER: Maskinhus: Aluminium. Skål: Rustfri stål. Knivskive: Polysulfon. Knivsblade: Førsteklasses knivstål. Låg: Polysulfon. Skraberring og skraberhåndtag: Polysulfon.

NETTOVÆGT: Maskinhus: 24,2 kg (208-240V maskine), 21,2 kg (380-415V maskine). Skål med kniv, låg og skraber: 2,6 kg.

NORMER: EUs maskindirektiv 89/392/EØF og EMC-direktiv 89/336/EØF.

KÄYTTÖOHJE
Hällde VCB-61/62
(FI)

VAROITUS!

Varo teräviä teriä (A6).

Älä koskaan laita käsiäsi tai sormiasi astiaan (A7) tai kannen syöttöaukkoon (A3).

Varmista, että tiivisterengas on aina käytön aikana paikallaan kannen (A4) sisäurassa kuvan D osoittamalla tavalla.

Varmista, että tulppa (A2) on aina kiinni kannessa ja painettu kunnolla alas syöttöaukkoon (A3) kuvan F1 osoittamalla tavalla.

Kanna laitetta aina kahdesta sivukahvasta (A10), älä koskaan turvakahvasta (A8).

Sammuta kone aina ennen puhdistusta asettamalla käyttösäädin (A11) asentoon "0" ja irrottamalla pistoke pistorasiasta tai vaihtoehtoisesti kytkemällä työkytkin pois päältä.

Vain valtuutettu asentaja saa avata ja korjata laitteen (A12).

PAKKAUKSEN PURKAMINEN.

Tarkista toimituslistasta, että pakkauksessa on kaikki osat. Tarkista myös, että kone toimii ja ettei koneessa tai sen osissa ole kuljetusvaurioita. Huomautukset on tehtävä koneen toimittajalle kahdeksan päivän kuluessa.

ASENNUS.

Kytke kone pistorasiaan, joka on koneen takana olevaan ID-kylttiin (A 12) merkittyjen arvojen mukainen.

Aseta kone tukevalle tasolle tai 650 - 900 mm korkealle pöydälle.

TURVATARKASTUS ENNEN KÄYTTÖÄ.

Irrota ensin kansi (A4), terä (A6) sekä astia (A7) otsikon "Asennus" alla olevien ohjeiden mukaisesti ja varmista, ettei kone käynnisty, kun nopeussäädin (A11) on asennossa "I", "II" (VCB-62) tai "P".

Aseta astia, kansi ja kaavin laitteen pohjaan otsikon "Kokoaminen" alla olevien ohjeiden mukaisesti, mutta älä asenna terää astiaan. Käännä sitten nopeussäädin (A11) asentoon "I" (laite VCB-61) tai asentoon "II" (laite VCB-62) sekä käännä turvavarsi (A8) sivulle ääriasentoon ja tarkasta, että akseli (A9) lopettaa pyörimisen neljän sekunnin kuluessa.

Jos laite ei toimi asianmukaisesti, ota yhteys valtuutettuun asentajaan ennen koneen käyttöönottoa.

KONEEN TOIMINNOT.

VCB-61/62 paloittelee ja hienontaa lihaa, kalaa, hedelmiä, vihanneksia, pähkinöitä sekä sekoittaa kastikkeita, aromivoita, majoneesia, keittoja, salaattikastikkeita, suurusta jälkiruokia jne.

PURKAMINEN.

Käännä turvavarsi (A 8) ääriasentoon taakse (kuva H1).

Nosta kansi/kaavin paikoiltaan (A1-A5) ja käännä kaapimen kahvaa (A1) siten, että se peittää kannen syöttöaukon (A3) (kuva H2).

Paina kaapimen kahvaa (A1) ja kaapimen rengasta (A5) yhteen (kuva H2), ja käännä samalla kaapimen kahvaa vastapäivään ääriasentoon (kuva H3) ja irrota osat (kuva H4).

Nosta terä (A6) ja astia (A7) pois.

KOKOAMINEN.

Aseta astia (A7) koneeseen (A12) siten, että toinen astian ohjaustapeista asettuu koneen etu/yläosassa olevaan koloon (kuva B).

Aseta terä (A6) akseliin (A9) ja paina se kokonaan alas (kuva C). HUOM. Terää ei asenneta turvatarkastuksen yhteydessä, vaan vasta käytettäessä.

Aseta tiivisterengas kannen sisäpuolella olevaan uraan (kuva D).

Aseta tulppa (A2) asianmukaisesti kannen syöttöaukkoon kuvan F1 osoittamalla tavalla siten, ettei tulppa työnny kannen alareunan ulkopuolelle (ks. kuva F2).

Tartu vasemmalla kädelläsi kaapimen renkaan (A5) keskikohtaan kuvan G1 osoittamalla tavalla ja oikealla kädelläsi kannen syöttöaukkoon (A3) ja aseta kansi kaapimen renkaaseen kuvan G2 osoittamalla tavalla.

Tartu kaapimen kahvaan (A1) oikealla kädelläsi ja paina kaapimen kahvan keskikohta kannen keskikohtaan aivan ala-asentoon kuvan G3 osoittamalla tavalla.

Paina kaapimen rengas ja kaapimen kahva yhteen ja käännä samalla kaapimen kahvaa myötäpäivään ääriasentoonsa, jolloin osat ovat kiinni toisissaan kuvan G4 osoittamalla tavalla.

Aseta kansi/kaavin astiaan siten, että kannen kahva asettuu astian kahvan yläpuolelle kuvan G5 osoittamalla tavalla.

Käännä turvavarsi (A8) siten, että se on kokonaan kannen keskikohdan päällä kuvan G6 osoittamalla tavalla.

KAAVIN (A1/A5) ON ASENNETTAVA KAIKILLE TOIMINNOILLE.

Kaavin (A1/A5) on asennettava kaikille toiminnoille, koska sen neljä kaavinterää hidastavat ruuan pyörimistä astiassa ja ohjaavat sitä kohti astian keskustaa/ leikkuualuetta.

Kääntämällä kaapimen kahvaa (A1) eteen ja taakse päin astian kansi ja laidat kaapiutuvat helposti ja ruoka ohjautuu teräalueelle koneen käydessä.

RUOKAMÄÄRÄ, KOKO JA KÄSITTELYSAIKA.

Se, kuinka suuria määriä ja kuinka suuria paloja kone voi käsitellä kerrallaan, ja kuinka pitkän käyntiajan kone tarvitsee, riippuu ruuan koostumuksesta ja halutusta lopputuloksesta.

Tasaisen ja hyvän lopputuloksen varmistamiseksi on kiinteät ruuat, kuten liha ja juusto, ensin paloiteltava suurinpiirtein yhtä suuriin paloihin, maks. 4x4x4 cm.

Suurimmat kerralla käsiteltävät määrät ovat 2 kg lihaa, 2 kg kalaa, 2 kg aromivoita, 4,5 l keittoa, kastiketta, salaattikastiketta jne. sekä 1,5 l persiljaa.

KÄYTTÖSÄÄTIMEN KÄYTTÖ (A11).

Kun käyttösäädin (A11) on asennossa "0", kone on sammutettuna. Asennossa "I" kone toimii jatkuvasti alhaisella nopeudella ja asennossa "II" (vain VCB-62) jatkuvasti suurella nopeudella. Asennossa "P" (puls) kone toimii alhaisella nopeudella niin kauan kuin säädintä pidetään kyseisessä asennossa.

Tarvittava nopeus riippuu siitä, mitä ruokaa käsitellään, ruuan laadusta sekä toivotusta lopputuloksesta.

Ruuan käsittely aloitetaan normaalisti käyttämällä konetta muutaman kerran lyhyitä aikoja asennossa "P". Jos ruoka/ ruuat tarvitsevat pitkän käsittelyajan, käännä säädin asentoon "I". Jos lopputulos ei ole toivotunlainen, käännä säädin asentoon "II".

PUHDISTUS.

VAROITUS: Varo teräviä teriä (A6).

VAROITUS: Sammuta kone ennen puhdistusta kääntämällä käyttösäädin (A11) asentoon "0" ja irrota sitten pistoke pistorasiasta tai kytke työkytkin pois päältä.

Puhdista kone aina perusteellisesti käytön jälkeen.

Poista kansi (A4), kaavin (A1/A5), terä (A6) ja astia (A7) koneesta (A12).

Irrota kansi ja kaavin otsikon "Purkaminen"

alla olevien ohjeiden mukaisesti. Poista tiivisterengas (kuva D) kannen sisäreunan urasta. Poista neljä kumista kaapimen terää kaapimen renkaan (A5) päältä vetämällä teriä suoraan ylöspäin.

Kuivaa koneen runko kostealla liinalla.

Pese ja kuivaa perusteellisesti kansi, kaavin, neljä kumista kaapimen terää, koneen terä ja astia.

Aseta tiivisterengas takaisin kannen sisäreunan uraan.

Aseta neljä kumista kaapimen terää takaisin kaapimen renkaan päälle painamalla ne suoraan alas uriin. Tarkista, että kaapimen terät asettuvat asianmukaisesti kuvan E1 osoittamalla tavalla siten, etteivät ne työnny kaapimen renkaan sivujen (ks. kuva E2) ulkopuolelle.

Älä koskaan käytä teräviä esineitä, naarmuttavia puhdistusaineita, naarmuttavia pesusieniä tai korkeapainepesureita.

Älä koskaan jätä terää (A6) kosteaksi tai lojumaan ruostumattomalle tasolle, kun se ei ole käytössä.

KUUKAUSITTAINEN TARKISTUS.

Asenna astia otsikon "Kokoaminen" alla olevien ohjeiden mukaisesti, mutta asentamatta terää.

Käynnistä kone asettamalla nopeussäädin (A11) asentoon "I".

Tarkasta turvakytkimen toiminta kääntämällä turvavarsi (A8) ääriasentoon taakse ja tarkastamalla, että kone pysähtyy, ja että akseli (A9) lopettaa pyörimisen neljän sekunnin kuluessa. Jos turvakytkin ei toimi, ota yhteys valtuutettuun asentajaan ennen koneen käyttöönottoa.

Irrota pistoke pistorasiasta tai kytke työkytkin pois päältä ja tarkasta sen jälkeen...

että verkkokaapeli on kunnossa, eikä siinä ole murtumia. Jos verkkokaapeli ei ole kunnossa tai siinä on murtumia, ota yhteys valtuutettuun asentajaan ennen koneen käyttöönottoa.

että neljä kuminastaa laitteen jalustassa ovat tiukasti kiinni.

että terät (A6) ovat ehjät ja terävät.

VIANETSINTÄ.

Moottorille aiheutuvien vahinkojen eliminoimiseksi VCB-61/62 on varustettu turvakytkimellä, joka sammuttaa koneen automaattisesti, jos moottorin lämpötila nousee liian korkealle. Turvatoiminto palautuu automaattisesti, joten koneen voi käynnistää uudelleen moottorin jäähdyttyä, yleensä noin 10 - 30 min. kuluttua.

VIKA: Kone ei käynnisty tai sammuu kesken käytön, eikä käynnisty uudelleen. TOIMENPITEET: Tarkista, että pistoke on pistorasiassa tai säädä työkytkin asentoon "I". Tarkasta, että huoneiston sulaketaulussa olevat sulakkeet ovat ehjät ja niiden ampeeriluku on oikea. Tarkasta, että kulho (A7) ja kansi (A4) on asianmukaisesti asennettu ja että turvavarsi on kokonaan käännetty kannen keskikohdan päälle. Odota 30 minuuttia ja yritä käynnistää kone uudelleen. Ota tarvittaessa yhteys valtuutettuun asentajaan.

VIKA: Kaavin (A1/A5) liikkuu hitaasti tai ei liiku lainkaan eteen eikä taakse päin. TOIMENPITEET: Tarkasta, että kaapimen renkaan (A5) päällä olevat neljä kumista kaapimen terää on asennettu oikein kuvan E1 osoittamalla tavalla, ja etteivät ne työnny kaapimen renkaan reunan ulkopuolelle (ks. kuva E2). Tarkasta, että kannen syöttöaukon tulppa on oikein asennettu kuvan F1 esittämällä tavalla, ja ettei se työnny kannen alareunan ulkopuolelle (ks. kuva F2).

VIKA: Heikko kapasitetti tai huono lopputulos. TOIMENPIDE: Asenna kaavin (A1/A5) aina kanteen (A4) ja käytä kaavinta tarvittaessa (Lue asiasta enemmän otsikon "Kaavin (A1/A5) on asennettava kaikille toiminnoille" alta. Tarkasta, että terät (A6) ovat ehjät ja terävät. Pilko ruoka pienemmiksi ja yhtä suuriksi paloiksi, maks. 4x4X4 cm. Käsittele ruoka nopeasti tai hitaasti. Käsittele pieniä määriä kerrallaan.

TEKNISET TIEDOT HÄLLDE VCB-61.

KÄSITTELYTAVAT: Pilkkoo ja hienontaa lihaa, kalaa, hedelmiä, vihanneksia, pähkinöitä. Sekoittaa kastikkeita, aromivoita, majoneesia, keittoja, salaattikastikkeita, suurusta, jälkiruokia jne.

KÄYTTÄJÄT: Ravintolat, kahviloiden keittiöt, dieettikeittiöt, päiväkodit, palvelutalot, ruokalakeittiöt jne.

ASTIAN TILAVUUS: Bruttotilavuus 6 l. Nesteen nettotilavuus 4,5 l.

KONE: Moottori: 1100 W, 1-vaihe, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A tai 220-240 V, 7,4 A. Lämpösuojattu. Voimansiirto: suora käyttö. Turvajärjestelmä: kaksi turvakytkintä. Suojausluokka: IP34. Sulake huoneiston sulaketaulussa: 10 A, hidas (220-240 V), 20 A, 100-120 V. Äänentaso LpA (EN31201): < 67 dBA. Magneettikenttä: alle 0,1 mikroteslaa.

SÄÄTIMET JA NOPEUDET: "0" = kone on sammutettu. "I" = kone toimii jatkuvasti 1500 kierr./min. (50 Hz moottori) tai 1700 kierr./min. (60 Hz moottori). "P" (Puls) = kone pyörii 1500 kierr./min. kunnes säädin vapautetaan (50 Hz moottori) tai 1700 kierr./min. (60 Hz moottori).

TERÄT: Neljä kpl Hällden agitointiteriä (2+2). Valmistettu erittäin laadukkaasta ruotsalaisesta veitsiteräksestä, jolla saavutetaan tarkka ja täydellinen lopputulos.

MATERIAALI: Koneen runko alumiinia, astia ruostumatonta terästä, teräkiinnike polysulfonia, terä huippulaadukasta veitsiterästä, kansi poly-sulfonia, kaapimen rengas ja kahva polysulfonia.

NETTOPAINOT: Koneen runko: 25 kg (kone 100-120 V), 23,6 kg (kone 220-240 V). Astia yhdessä terän, kannen ja kaapimen kanssa: 2,6 kg.

NORMIT: EU-konedirektiivi 89/392/EEC sekä EMC-direktiivi 89/336/EEC.

TEKNISET TIEDOT HÄLLDE VCB-62.

KÄSITTELYTAVAT: Pilkkoo ja hienontaa lihaa, kalaa, hedelmiä, vihanneksia, pähkinöitä. Sekoittaa kastikkeita, aromivoita, majoneesia, keittoja, salaattikastikkeita, suurusta, jälkiruokia jne.

KÄYTTÄJÄT: Ravintolat, kahviloiden keittiöt, dieettikeittiöt, päiväkodit, palvelutalot, ruokalakeittiöt jne.

ASTIAN TILAVUUS: Bruttotilavuus 6 l. Nesteen nettotilavuus 4,5 l.

KONE: Moottori: 1500/900 W, 3-vaihe, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A tai 380-415 V, 3,5 A. Lämpösuojattu. Voimansiirto: suora käyttö. Turvajärjestelmä: kaksi turvakytkintä. Suojausluokka: IP34. Sulakkeet huoneiston sulaketaulussa: 10 A, hidas (380-415 V), 10 A (208-240 V). Äänentaso LpA (EN31201): < 67 dBA. Magneettikenttä: alle 0,1 mikroteslaa.

SÄÄTIMET JA NOPEUDET: "0" = kone on suljettu. "I" = kone käy jatkuvasti 1500 kierr./min. (50 Hz moottori) tai 1700 kierr./min. (60 Hz moottori). "II" = kone käy jatkuvasti 3000 kierr./min. (50 Hz) tai 3400 kierr./min. (60 Hz). "P" (Puls) = kone käy 1500 kierr./min. kunnes säädin vapautetaan (50 Hz moottori) tai 1700 kierr./min. (60 Hz moottori).

TERÄT: Neljä kpl Hällden agitointiteriä (2+2). Valmistettu erittäin laadukkaasta ruotsalaisesta veitsiteräksestä, jolla saavutetaan tarkka ja täydellinen lopputulos.

MATERIAALI: Koneen runko alumiinia, astia ruostumatonta terästä, teräkiinnike polysulfonia, terä erittäin laadukasta veitsiterästä, kansi polysulfonia, kaapimen rengas ja kahva polysulfonia.

NETTOPAINOT: Koneen runko: 24,2 kg (kone 208-240 V), 21,2 kg (kone 380-415 V). Astia yhdessä terän, kannen ja kaapimen kanssa: 2,6 kg.

NORMIT: EU-konedirektiivi 89/392/EEC sekä EMC-direktiivi 89/336/EEC.

Notkunarleiðbeiningar HÄLLDE VCB-61/62 (IS)

VARÚÐ!

Varið ykkur á beittum hnífblöðunum (A6).

Stingið aldrei hendi eða fingrum ofan í skálina (A7) eða í mötunarrörið á lokinu (A3).

Gangið alltaf úr skugga um að þéttingarhringurinn sé alltaf í raufinni innan á lokinu (A4) þegar tækið er í notkun, eins og sést á mynd D.

Gangið úr skugga um að tappinn (A2) sé alltaf áfastur við lokið og stungið rétt í mötunarrörið eins langt og hann kemst (A3), eins og sést á mynd F1.

Notið alltaf handföngin (A10) á hliðunum þegar vélinni er lyft, aldrei öryggisarminn (A8).

Slökkvið alltaf á vélinni áður en hún er þrifin með því að seta valrofann (A11) í O-stöðu og taka vélina úr sambandi eða slökkva á straumrofanum.

Aðeins viðurkenndur fagmaður má gera við vélina eða opna vélarhúsið (A12).

VÉLIN TEKIN ÚR UMBÚÐUNUM.

Berið saman við afgreiðsluseðil og kannið hvort allir hlutar fylgdu með. Kannið að vélin sé í lagi og að ekkert hafi skemmst í flutningi. Kvartanir verða að hafa borist seljanda innan 8 daga ef eitthvað vantar upp á.

UPPSETNING.

Setjið vélina í samband á heppilegum stað í samræmi við merkingar á skiltinu aftan á vélarhúsinu (A12).

Komið vélinni fyrir á sterkbyggðum eldhúsbekk eða borði 650 - 900 mm á hæð.

ÖRYGGISATRIÐI ATHUGUÐ FYRIR NOTKUN.

Takið lokið (A4) af, fjarlægið hnífa (A6) og skál (A7) eins og lýst er í kaflanum "Vélin tekin sundur". Gangið úr skugga um að vélin fari ekki í gang þegar hraðastillingin (A11) er í stöðunni I, II (VCB-62) eða P.

Setjið skálina, lokið og sköfuna á vélarhúsið eins og lýst er í kaflanum " Vélin sett saman" en án þess að koma hnífnum fyrir í skálinni. Setið hraðastillinguna (A11) í I-stöðu (á við um VCB-61) eða II (á við um VCB-62) og færið öryggisarminn (A8) eins langt til hliðar og hann kemst og kannið hvort öxullinn (A9) hættir að snúast innan fjögurra sekúndna.

Ef misbrestur er á þessu verður að kalla á viðgerðarmann áður en vélin er aftur tekin í notkun.

TEGUND VINNSLU.

VCB-61/62 sker og hakkar kjöt, fisk, ávext, grænmeti og hnetur, hrærir sósur, kryddsmjör, majónes, súpur, salatsósur, jafning, eftirrétti o.s.frv..

VÉLIN TEKIN SUNDUR.

Færið öryggisarminn (A8) eins langt aftur og hann kemst (mynd H1).

Takið lokið/sköfuna (A1-A5) af og snúið sköfuhandfanginu (A1) þannig að það hylji mötunarrörið (A3) (mynd H2).

Þrýstið sköfuhandfanginu (A1) og sköfuhringnum (A5) saman (mynd H2) og snúið um leið sköfuhandfanginu rangsælis eins langt og það kemst (mynd H3) og takið hlutana í sundur (mynd H4).

Fjarlægið hnífinn (A6) og skálina (A7).

VÉLIN SETT SAMAN.

Setjið skálina (A7) á vélarhúsið (A12) þannig að annar stýripinninn á skálinni fari ofan í grópina framan/ofan á vélarhúsinu (mynd B).

Rennið hnífnum (A6) eins langt upp á öxulinn (A9) og hægt er (mynd C). Ath! Hnífurinn má ekki vera á þegar öryggisatriði eru athuguð, aðeins við vinnslu.

Komið þéttingarhringnum fyrir í raufinni innan á lokinu (mynd D).

Setjið tappann rétt í mötunarrörið eins og sést á mynd F1 þannig að hann standi ekki út úr neðan á lokinu , eins og sést á mynd F2.

Haldið í miðju sköfuhringsins (AS) með vinstri hendi samkvæmt mynd G1 og í mötunarrörið á lokinu (A3) með hægri hendi og setjið lokið á sköfuhringinn, eins og sést á mynd G2.

Haldið í sköfuhandfangið (A1) með hægri hendi og þrýstið miðju þess niður að miðju loksins eins langt og hægt er, eins og sést á mynd G3.

Þrýstið sköfuhringnum og sköfuhandfanginu saman um leið og sköfuhandfanginu er snúið réttsælis eins langt og það kemst og hlutarnir haldast saman, eins og sést á mynd G4.

Leggið lokið/sköfuna ofan á skálina þannig að handfang loksins sé beint fyrir ofan handfangið á skálinni, eins og sést á mynd G5.

Snúið öryggisarminum (A8) þannig að hann sé yfir miðju loksins, eins og sést á mynd G6.

HAFIÐ SKÖFUNA (A1/A5) ALLTAF Á VIÐ ALLA VINNSLU.

Hafið sköfuna (A1/A5) 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 (A1) fram og aftur er auðveldlega hægt að skafa lok og hliðar skálarinnar og láta matinn færast inn að miðjunni á meðan vélin er í gangi.

MAGN, STÆRÐIR OG VINNSLUTÍMI.

Magn og bitastærðir sem hægt er að vinna í einu sem og vinnslutími fer eftir því hvað verið er að vinna og hvaða árangri maður vill ná.

Jafn og góður árangur næst best með því að hluta fyrst fast hráefni svo sem kjöt, osta o.s.frv. í nokkurn veginn jafn stóra bita sem ekki eru stærri en um tveir sentímetrar á kant.

Hámarksmagn sem vélin getur unnið í einu: 2 kg kjöt, 2 kg fiskur, 2 kg kryddsmjör, 4,5 lítrar súpa/sósa/salatsósa o.s.frv. og 1,5 lítrar steinselja.

VALROFINN (A11).

Þegar valrofinn (A11) er í 0-stöðu er slökkt á vélinni. Ef valrofinn er í I-stöðu gengur vélin samfleytt og á lágum hraða og í II-stöðu (aðeins VCB-62) samfleytt á háum hraða. Í P-stöðu (púls) gengur vélin á lágum hraða þangað til rofanum er sleppt.

Hvaða hraði er notaður fer eftir því hvað verið er að vinna, gæðum þess og hvaða árangri maður vill ná.

Venjulega á að byrja vinnslu með nokkrum stuttum keyrslum í P-stöðu. Ef varan þarf lengri vinnslu er valrofinn settur í I-stöðu og ef árangurinn er ófullnægjandi er skipt yfir í II-stöðu (aðeins VCB-62).

HREINSUN.

VARÚÐ: Varið ykkur á beittum hnífblöðunum (A6).

VARÚÐ: Áður en byrjað er að hreinsa á að slökkva á vélinni með því að snúa valrofanum (A11) í O-stöðu og taka vélina úr sambandi eða slökkva á

straumrofanum.

Hreinsið ávallt vélina vandlega strax eftir notkun.

Takið lokið (A4), sköfuna (A1/A5), hnífinn (A6) og skálina (A7) af vélarhúsinu (A12).

Takið lokið og sköfuna í sundur eins og lýst er í kaflanum "Vélin tekin sundur". Fjarlægið þéttingarhringinn (mynd D) úr raufinni innan á lokinu. Takið gúmmísköfublöðin fjögur af sköfunni (A5) með því að lyfta þeim beint upp.

Þurrkið af því með rakri tusku.

Þvoið lokið, sköfuna, hnífinn og skálina vandlega og þurrkið.

Setjið þéttingarhringinn aftur í raufina innan á lokinu.

Setjið gúmmísköfublöðin aftur á sköfuhringinn með því að þrýsta þeim niður á sinn stað. Gangið úr skugga um að blöðin sitji rétt samkvæmt mynd E1 en standi ekki út úr eins og sést á mynd E2.

Notið aldrei oddhvöss áhöld, skrúbbsvampa eða háþrýstisprautu.

Skiljið ekki við hnífinn (A6) blautan eða á ryðfrírri borðplötu þegar hann er ekki í notkun.

MÁNAÐARLEGT EFTIRLIT.

Komið skálinni fyrir eins og lýst er í kaflanum "Vélin sett saman" án þess að setja hnífinn á.

Setjið vélina í gang með því að setja valrofann (A11) í I-stöðu.

Kannið hvort öryggisrofinn virki með því að snúa öryggisarminum (A8) eins langt aftur og hægt er og gangið úr skugga um að öxullinn (A9) hætti að snúast innan fjögurra sekúndna. Ef öryggisrofinn virkar ekki verður að kalla á viðgerðarmann áður en vélin er aftur tekin í notkun.

Takið vélina úr sambandi eða slökkvið á straumrofanum og kannið:

hvort kapallinn er heill og engar sprungur í honum. Ef kapallinn er skemmdur eða sprunginn verður að kalla á viðgerðarmann áður en vélin er aftur tekin í notkun;

hvort gúmmífæturnir fjórir undir vélarhúsinu eru vel hertir;

hvort hnífar (A6) eru heilir og beittir.

BILANALEIT.

Til að koma í veg fyrir að mótorinn skemmist eru VCB-61/62 búnar hitavörn sem slekkur sjálfvirkt á vélinni ef hann hitnar of mikið. Hitavörnin endurstillist sjálfvirkt þannig að hægt er að kveikja aftur á vélinni þegar mótorinn hefur kólnað aftur, en það tekur venjulega 10-30 mínútur.

BILUN: Vélin fer ekki í gang eða stöðvast í miðri vinnslu og fer ekki í gang aftur. VIÐBRÖGÐ: Gangið úr skugga um að klóin sé rétt í innstungunni eða straumrofinn í I-stöðu. Gangið úr skugga um að öryggin í töfluskápnum séu heil og af réttri stærð. Gangið úr skugga um að skálin (A7) og lokið (A4) sitji rétt og að öryggisarmurinn sé rétt staðsettur yfir miðju lokinu. Bíðið í allt að hálftíma og reynið þá að setja vélina aftur í gang. Ef vélin fer ekki í gang kallið þá á viðgerðarmann.

BILUN: Skafan (A1/A5) er stirð eða ekki hægt að hreyfa hana fram og aftur. VIÐBRÖGÐ: Gangið úr skugga um að gúmmíblöðin fjögur sitji rétt á sköfuhringnum (A5) samkvæmt mynd E1 og að þau standi ekki út úr eins og sést á mynd E2. Gangið úr skugga um að tappinn í mötunarrörinu sitji rétt eins og sést á mynd F1 og að hann standi ekki út úr neðan á lokinu, eins og sést á mynd F2.

BILUN: Lítil vinnslugeta eða skurður ó fullnægjandi. VIÐBRÖGÐ: Hafið sköfuna (A1/A5) alltaf áfesta lokinu (A4) og notið hana eftir þörfum (sjá nánar í kaflanum "Hafið sköfuna (A1/A5) alltaf á við vinnslu"). Gangið úr skugga um að hnífar (A6) séu heilir og beittir. Skerið hráefnið í minni og jafnstóra bita, hámark tveir sentímetrar á kant. Lengið eða styttið vinnslutímann. Vinnið úr minna magni í einu.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR HÄLLDE VCB-61.

VINNSLA: Sker og hakkar kjöt, fisk, ávexti, grænmeti og hnetur. Hrærir sósur, kryddsmjör, majónes, súpur, salatsósur, jafning, eftirrétti o.s.frv..

NOTENDUR: Veitingastaðir, verslanaeldhús, sjúkrahúseldhús, dagheimili, elliheimili, matvælaiðnaður o.s.frv.

RÚMTAK SKÁLAR: Brúttórúmmál 6 lítrar. Nettórúmmál 4,5 lítrar léttfljótandi vökvi.

VÉLARHÚS: Mótor: 1100 W, einfasa, 50-60 Hz. 100-120 V, 15,4 A eða 220-240 V, 7,4 A. Hitavörn. Aflyfirfærsla: bein. Öryggiskerfi: Tveir öryggisrofar. Varnarflokkur: IP34. Öryggi í töfluskáp: 10 A treg (220-240 V), en 20 A fyrir 100-120 V. Hávaðastig: LpA (EN31201): <67 dBA. Segulsvið: Minna en 0,1 míkrótesla.

STILLINGAR OG HRAÐAR: 0-staða = slökkt á vélinni. I-staða = vélin gengur samfellt 1500 snún/mín (50 Hz mótor) eða 1700 snún/mín (60 Hz mótor). P-staða (púls) = vélin gengur 1500 snún/mín þar til rofanum er sleppt (50 Hz mótor) eða 1700 snún/mín (60 Hz mótor).

HNÍFUR: Hrærihnífur Hällde með fjórum blöðum (2+2) úr stáli í hæsta gæðaflokki til að árangurinn verði sem bestur.

EFNI: Vélarhús: Ál. Skál: Ryðfrítt stál. Hnífsköft: Polysulphone. Hnífblöð: Stál í hæsta gæðaflokki. Lok: Polysulphone. Skafa og sköfuhandfang: Polysulphone.

NETTÓÞYNGD: Vélarhús: 25 kg (100-120 V vél), 23,6 kg (220-240 V vél). Skál með hníf, loki og sköfu: 2,6 kg.

STAÐLAR: Vélatilskipun ESB 89/392/EEC og EMC tilskipun 89/336/EEC.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR HÄLLDE VCB-62.

VINNSLA: Sker og hakkar kjöt, fisk, ávexti, grænmeti og hnetur. Hrærir sósur, kryddsmjör, majónes, súpur, salatsósur, jafning, eftirrétti o.s.frv..

NOTENDUR: Veitingastaðir, verslanaeldhús, sjúkrahúseldhús, dagheimili, elliheimili, matvælaiðnaður o.s.frv.

RÚMTAK SKÁLAR: Brúttórúmmál 6 lítrar. Nettórúmmál 4,5 lítrar léttfljótandi vökvi.

VÉLARHÚS: Mótor: 1500/900 W, þrífasa, 50-60 Hz. 208-240 V, 5,1 A eða 380-415 V, 3,5 A. Hitavörn. Aflyfirfærsla: bein. Öryggiskerfi: Tveir öryggisrofar. Varnarflokkur: IP34. Öryggi í töfluskáp: 10 A treg (380-415 V), en 10 A fyrir 200-220 V. Hávaðastig: LpA (EN31201): <67 dBA. Segulsvið: Minna en 0,1 míkrótesla.

STILLINGAR OG HRAÐAR: 0-staða = slökkt á vélinni. I-staða = vélin gengur samfleytt 1500 snún/mín (50 Hz mótor) eða 1700 snún/mín (60 Hz mótor). II-staða = vélin gengur samfellt 3000 snún/mín (50 Hz mótor) eða 3400 snún/mín (60 Hz mótor). P-staða (púls) = vélin gengur 1500 snún/mín þar til rofanum er sleppt (50 Hz mótor) eða 1700 snún/mín (60 Hz mótor).

HNÍFUR: Hrærihnífur Hällde með fjórum blöðum (2+2) úr stáli í hæsta gæðaflokki til árangurinn verði sem bestur.

EFNI: Vélarhús: Ál. Skál: Ryðfrítt stál. Hnífsköft: Polysulphone. Hnífblöð: Stál í hæsta gæðaflokki. Lok: Polysulphone. Skafa og sköfuhandfang: Polysulphone.

NETTÓÞYNGD: Vélarhús: 24,2 kg (208-240 V vél), 21,2 kg (380-415 V vél). Skál með hníf, loki og sköfu: 2,6 kg.

STAÐLAR: Vélatilskipun ESB 89/392/EEC og EMC tilskipun 89/336/EEC.

Οδηγίες Χρήσης Hallde VCB 61/62 (GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!
Προσέξτε μην τραυματιστείτε στα χέρια από τις κοφτερές λεπίδες του μαχαιριού / κόφτη (A6).

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια ή τα δάχτυλά σας μέσα στον κάδο (A7) ή στο σωλήνα τροφοδοσίας τροφίμων που βρίσκεται στο καπάκι (A3).

Βεβαιωθείτε ότι, κατά τη λειτουργία, ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι τοποθετημένος στο αυλάκι στο εσωτερικό του καπακιού (A4), όπ
ως φαίνεται στο Σχήμα D.

Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα (A2) είναι πάντοτε προσαρμοσμένο καλά στο καπάκι και έχει πιεστεί τελείως κάτω, όσο "πάει", μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας (A3), όπως φαίνεται στο Σχήμα F1.

Η μεταφορά του μηχανήματος πρέπει να γίνεται πάντοτε πιάνοντάς το από τις δύο χειρολαβές (A10), που βρίσκονται στα πλευρά της συσκευής και όχι από το βραχίονα ασφαλείας (A8).

Αν πρόκειται να καθαρίσετε το μηχάνημα, αποσυνδέστε προηγουμένως τη συσκευή από το ρεύμα μετακινώντας πρώτα το κουμπί στη θέση "O" και βγάζοντας ύστερα το φις από την πρίζα ή, εναλλακτικά, κλείνοντας τον διακόπτη στον πίνακα παροχής ρεύματος.

Η επισκευή ή το άνοιγμα της βάσης του μηχανήματος (A12) πρέπει να γίνεται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

Αποσυσκευασία.

Με τη βοήθεια του δελτίου παράδοσης βεβαιωθείτε ότι παραλάβατε όλα τα εξαρτήματα, ότι το μηχάνημα λειτουργεί κανονικά και ότι δεν έχει γίνει καμία ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση που εμφανιστεί οποιοδήποτε πρόβλημα, ο προμηθευτής του μηχανήματος πρέπει να ειδοποιηθεί μέσα σε οκτώ (8) ημέρες από την παραλαβή της συσκευής.

Εγκατάσταση.

Συνδέστε το μηχάνημα σε κατάλληλη παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, σύμφωνα με τις προδιαγραφές που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο πίσω μέρος της βάσης της συσκευής (A12).

Τοποθετήστε το μηχάνημα πάνω σε σταθερή επιφάνεια εργασίας ή τραπέζι ύψους 650 - 900 mm.

Ελεγχος ασφαλείας πριν από τη χρήση.

Αφαιρέστε το καπάκι (A4), το μαχαίρι / κόφτη (A6) και τον κάδο (μπολ) (A7) ακολουθώντας τη διαδικασία που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες στην παράγραφο με τίτλο "Αποσυναρμολόγηση" πιο κάτω. Βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα δεν ξεκινά όταν το κουμπί επιλογής των στροφών (A11) βρίσκεται στη θέση "I", "II" (για το μοντέλο VCB-62) ή στη θέση "P".

Τοποθετήστε τον κάδο, το καπάκι και τον αποξεστήρα στη βάση του μηχανήματος σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται στις παρούσες οδηγίες στην παράγραφο με τίτλο "Συναρμολόγηση" χωρίς όμως να τοποθετήσετε στον κάδο το μαχαίρι / κόφτη. Ύστερα επιλέξτε με το κουμπί επιλογής των στροφών (A11) τη θέση "I" (μοντέλο VCB-61) ή τη θέση "II" (μοντέλο VCB-62), μετατοπίστε το βραχίονα ασφαλείας (A8) προς τη μία πλευρά, όσο "πάει", και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας (A9) σταματά να περιστρέφεται μέσα σε ένα χρονικό διάστημα 4 δευτερολέπτων.

Αν το μηχάνημα δεν λειτουργεί κανονικά, απευθυνθείτε σε τεχνικό ώστε το πρόβλημα να επιλυθεί πριν θέσετε εκ νέου σε λειτουργία τη συσκευή.

Τι μπορεί να κάνει το μηχάνημα.

Το μηχάνημα VCB-61/62 κόβει κιμά, κομματιάζει ψάρια, φρούτα, λαχανικά, αλέθει ξηρούς καρπούς και αναμιγνύει τρόφιμα όπως σάλτσες, αρωματικό βούτυρο, μαγιονέζα, σούπες, καρυκεύματα, κάνει "δέσιμο" σαλτσών, επιδόρπια κλπ.

Αποσυναρμολόγηση.

Μετατοπίστε το βραχίονα ασφαλείας (A8) προς τα πίσω, όσο "πάει (Σχήμα H1).

Αφαιρέστε το καπάκι και τον αποξεστήρα (A1 - A5) και περιστρέψτε τη λαβή του αποξεστήρα (A1) ώστε να καλύπτει τον σωλήνα τροφοδοσίας που βρίσκεται στο καπάκι (A3) (Σχήμα H2).

Πιέστε μαζί την λαβή (A1) και τον δακτύλιο (A5) του αποξεστήρα (Σχήμα H2) και ταυτόχρονα περιστρέψτε, όσο "πάει", τη λαβή του αποξεστήρα αντίθετα από τη φορά κίνησης των δεικτών του ρολογιού (Σχήμα H3), ξεχωρίζοντας τα επιμέρους εξαρτήματα (Σχήμα H4).

Αφαιρέστε το μαχαίρι / κόφτη (A6) και τον κάδο (A7).

Συναρμολόγηση.

Τοποθετήστε τον κάδο (A7) στη βάση του μηχανήματος (A12) έτσι ώστε, ο ένας από τους δύο οδηγούς πείρους του κάδου να πέσει στο αυλάκι που βρίσκεται στο επάνω μπροστινό μέρος της βάσης του μηχανήματος (Σχήμα B).

Προσαρμόστε το μαχαίρι / κόφτη (A6) στον άξονα (A9) και πιέστε τον προς τα κάτω, όσο "πάει" μέχρι τερματισμού (Σχήμα C). Προσοχή! Το μαχαίρι / κόφτης δεν πρέπει να τοποθετηθεί κατά τη διάρκεια του ελέγχου ασφαλείας, αλλά μόνο κατά την πραγματική λειτουργία.

Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο αυλάκι της εσωτερικής πλευράς του καπακιού (Σχήμα D).

Τοποθετήστε σωστά το βύσμα (A2) στην οπή τροφοδοσίας του καπακιού, όπως φαίνεται στο Σχήμα F1, φροντίζοντας ώστε το βύσμα να μην ξεπροβάλλει στην κάτω πλευρά του καπακιού (δείτε το Σχήμα F2).

Πιάστε στο κέντρο, με το αριστερό σας χέρι, το δακτύλιο του αποξεστήρα (A5), όπως φαίνεται στο Σχήμα G1 και με το δεξί σας χέρι το σωλήνα τροφοδοσίας (A3) ενώ τοποθετείτε το καπάκι στο δακτύλιο του αποξεστήρα, όπως φαίνεται στο Σχήμα G2.

Πιάστε, με το δεξί σας χέρι, τη λαβή του αποξεστήρα (A1) και σπρώξτε το κέντρο της λαβής του αποξεστήρα κάτω προς το κέντρο του καπακιού, όσο "πάει", όπως φαίνεται στο Σχήμα G3.

Πιέστε μαζί το δακτύλιο και τη λαβή του αποξεστήρα ενώ ταυτόχρονα περιστρέφετε, όσο γίνεται, το δακτύλιο του αποξεστήρα κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού, με τα εξαρτήματα συνδεμένα μεταξύ τους όπως φαίνεται στο Σχήμα G4.

Τοποθετήστε το καπάκι / αποξεστήρα στον κάδο έτσι ώστε, η λαβή του καπακιού να βρίσκεται ακριβώς πάνω από τη λαβή του κάδου, όπως φαίνεται στο Σχήμα G5.

Περιστρέψτε το βραχίονα ασφαλείας (A8) ώστε να βρίσκεται πάνω από το κέντρο του καπακιού, όπως φαίνεται στο Σχήμα G6.

Ο αποξεστήρας (A1/A5) πρέπει να είναι στη θέση του (τοποθετημένος) σε οποιαδήποτε περίπτωση λειτουργίας του κόφτη / αναμίκτη.

Να έχετε πάντοτε τοποθετημένο τον αποξεστήρα (A1/A5) στη θέση του διότι τα τέσσερα πτερύγιά του επιβραδύνουν την περιστροφή των τροφίμων μέσα στον κάδο και τα κατευθύνουν προς το κέντρο και την περιοχή του κάδου όπου γίνεται η κοπή.

Γυρίζοντας τη λαβή του αποξεστήρα (A1) εμπρός - πίσω, η απόξεση των τοιχωμάτων του κάδου γίνεται ευκολότερα και τα επεξεργαζόμενα τρόφιμα επιστρέφουν στη ζώνη κοπής κατά τη λειτουργία του μηχανήματος.

Ποσότητες, μεγέθη και χρόνοι επεξεργασίας.

Οι ποσότητες και τα μεγέθη των μεμονωμένων τεμαχίων που μπορούν να υποστούν επεξεργασία με ένα γέμισμα και ο χρόνος επεξεργασίας που απαιτείται εξαρτώνται από το είδος του υπό επεξεργασία τροφίμου και από τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα.

Για καλά, ομοιόμορφα αποτελέσματα, τα στερεά τρόφιμα όπως κρέας, τυρί κλπ. πρέπει πρώτα να κόβονται σε τεμάχια του ίδιου περίπου μεγέθους και όχι μεγαλύτερου από 4 περίπου κυβικά εκατοστά.

Οι μέγιστες ποσότητες που μπορεί να επεξεργαστεί το μηχάνημα σε ένα γέμισμα είναι: 2 κιλά κρέατος, 2 κιλά ψαριού, 2 κιλά αρωματικού βούτυρου, 4,5 λίτρα σούπας, σάλτσας κλπ. και 1,5 λίτρο μαϊντανού.

Χρήση του κουμπιού ελέγχου (A11).

Οταν το κουμπί ελέγχου (A11) είναι στη θέση "O", το μηχάνημα είναι εκτός λειτουργίας.
Στη θέση "I", το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς με χαμηλή ταχύτητα και στη θέση "II" (μόνο για το VCB-62) λειτουργεί συνεχώς με υψηλή ταχύτητα.
Στη θέση "P" (παλμική λειτουργία) το μηχάνημα λειτουργεί με χαμηλή ταχύτητα όσο το κουμπί κρατιέται σε αυτή τη θέση.

Η επιλογή των κατάλληλων κάθε φορά στροφών εξαρτάται από το είδος των επεξεργαζόμενων τροφίμων, την ποσότητα και το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Κανονικά, η επεξεργασία θα πρέπει να ξεκινά με επιλογή της θέσης "P" (παλμική λειτουργία). Αν απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος επεξεργασίας των τροφίμων, επιλέξτε τη θέση "I". Αν τα αποτελέσματα δεν είναι ικανοποιητικά, επιλέξτε τη θέση "II" (μόνο για το μοντέλο VCB-62).

Καθάρισμα.

ΠΡΟΣΟΧΗ. Προσέξτε ιδιαίτερα τα κοφτερά μαχαίρια / κόφτες (A6).

ΠΡΟΣΟΧΗ. Πριν καθαρίσετε το μηχάνημα, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα μετακινώντας πρώτα το κουμπί (A11) στη θέση "O", βγάζοντας ύστερα το φις από την πρίζα ή, εναλλακτικά, κλείνοντας τον διακόπτη στον πίνακα παροχής ρεύματος.

Να καθαρίζετε πάντοτε προσεκτικά το μηχάνημα ύστερα από κάθε χρήση.

Αφαιρέστε, από τη βάση του μηχανήματος (A12), το καπάκι (A4), τον αποξεστήρα (A1/A5), το μαχαίρι / κόφτη (A6) και τον κάδο (A7).

Αποσυναρμολογήστε το καπάκι και τον αποξεστήρα, σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου “Αποσυναρμολόγηση”. Αφαιρέστε, από το αυλάκι στο εσωτερικό του καπακιού, το στεγανοποιητικό δακτύλιο (Σχήμα D). Αφαιρέστε τα τέσσερα πτερύγια του αποξεστήρα από το επάνω μέρος του αποξεστήρα (A5), τραβώντας τον κατευθείαν προς τα πάνω.

Σκουπίστε τη βάση του μηχανήματος με βρεγμένο πανί.

Πλύνετε και στεγνώστε προσεκτικά το καπάκι, τον αποξεστήρα το μαχαίρι / κόφτη και τον κάδο.

Τοποθετήστε πάλι το στεγανοποιητικό δακτύλιο στο αυλάκι στο εσωτερικό του καπακιού.

Επανατοποθετήστε τα τέσσερα πτερύγια του αποξεστήρα στην κορυφή του δακτυλίου του αποξεστήρα, πιέζοντάς τα κατευθείαν προς τα κάτω στις προβλεπόμενες υποδοχές (σχισμές). Βεβαιωθείτε ότι τα πτερύγια τοποθετήθηκαν σωστά, σύμφωνα με τις οδηγίες (δείτε το Σχήμα E1) και ότι δεν προεξέχουν από τις πλευρικές επιφάνειες του δακτυλίου όπως φαίνεται στο Σχήμα E2.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρά αντικείμενα, σφουγγαράκια καθαρισμού με λειαντικές ιδιότητες ή υπερβολική πίεση νερού.

Μην αποθηκεύετε το μαχαίρι / κόφτη (A6) σε περιβάλλον με υγρασία και μην το αφήνετε, όταν δεν χρησιμοποιείται, πάνω σε χαλύβδινο και ανοξείδωτο πάγκο.

Μηνιαίος έλεγχος.

Τοποθετήστε τον κάδο σύμφωνα με τις οδηγίες που παρέχονται στις παραγράφους υπό τον τίτλο “Συναρμολόγηση”, χωρίς όμως την τοποθέτηση του μαχαιριού / κόφτη.

Ξεκινήστε το μηχάνημα, ρυθμίζοντας τις στροφές με το κουμπί (A11) στη θέση “I”.

Ελέγξτε το διακόπτη ασφαλείας μετακινώντας τον βραχίονα ασφαλείας (A8) προς τα πίσω, όσο “πάει”, και βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα σταματά και ο άξονας (A9) σταματά να περιστρέφεται μέσα σε τέσσερα δευτερόλεπτα.

Αν ο διακόπτης ασφαλείας δεν λειτουργεί κανονικά, απευθυνθείτε σε τεχνικό ώστε το πρόβλημα να επιλυθεί πριν θέσετε εκ νέου σε λειτουργία τη συσκευή.

Αποσυνδέστε το φις παροχής ρεύματος από την πρίζα ή κλείστε το διακόπτη στον ηλεκτρικό πίνακα και ύστερα βεβαιωθείτε ότι:

Το καλώδιο παροχής ρεύματος είναι σε καλή κατάσταση και δεν εμφανίζει ρωγμές. Αν το καλώδιο είναι καταστραμμένο ή ρωγματισμένο, καλέστε έναν τεχνικό για επιδιόρθωση πριν θέσετε σε λειτουργία το μηχάνημα.

Τα τέσσερα λαστιχένια ποδαράκια στο κάτω μέρος της βάσης του μηχανήματος είναι καλά βιδωμένα.

Τα μαχαίρια / κόφτες (A6) είναι σε καλή κατάσταση και οι ακμές τους είναι κοφτερές.

Αν η λειτουργία ασφαλείας δεν είναι καλή ή το ηλεκτρικό καλώδιο έχει ρωγμές, πριν θέσετε και πάλι σε λειτουργία το μηχάνημα, απευθυνθείτε σε ειδικό προς αποκατάσταση της βλάβης.

Ανίχνευση σφαλμάτων.

Για να εκμηδενιστεί ο κίνδυνος καταστροφής του κινητήρα, ο κόφτης / αναμίκτης VCB 61/62 είναι εφοδιασμένος με συσκευή (ρελέ) θερμικής προστασίας του κινητήρα, η οποία διακόπτει αυτόματα την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος όταν η θερμοκρασία του κινητήρα αυξηθεί υπερβολικά. Η συσκευή επανέρχεται αυτόματα στην αρχική της κατάσταση και μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόλις η θερμοκρασία του κινητήρα μειωθεί, πράγμα που συμβαίνει σε 10 έως 30 λεπτά.

ΒΛΑΒΗ: Το μηχάνημα δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία ή σταματά ενώ λειτουργεί και δεν μπορεί να επαναλειτουργήσει.
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το φις είναι καλά τοποθετημένο στην πρίζα ή ότι ο απομονωτικός διακόπτης ασφαλείας είναι στη θέση “I”. Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες στον κεντρικό πίνακα του κτιρίου δεν έχουν καεί και ότι έχουν σωστά Αμπέρ. Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος (A7) και το καπάκι (A4) έχουν τοποθετηθεί σωστά και ότι ο βραχίονας ασφαλείας έχει μετακινηθεί μέχρι τέρμα στο κέντρο του καπακιού. Περιμένετε για 30 περίπου λεπτά και προσπαθήστε να ξεκινήσετε πάλι το μηχάνημα. Εάν το μηχάνημα εξακολουθεί να μη λειτουργεί, καλέστε τεχνικό.

ΒΛΑΒΗ: Ο αποξεστήρας (A1/A5) περιστρέφεται με δυσκολία ή δεν μπορεί να κινηθεί καθόλου εμπρός - πίσω.
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Ελέγξτε αν, τα τέσσερα λαστιχένια πτερύγια στο επάνω μέρος του δακτυλίου του αποξεστήρα (A5), έχουν τοποθετηθεί σωστά όπως φαίνεται στο Σχήμα E1 και ότι δεν προεξέχουν από τις πλαϊνές επιφάνειες του δακτυλίου του αποξεστήρα, όπως φαίνεται στο Σχήμα E2. Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα στο σωλήνα τροφοδοσίας του καπακιού έχει τοποθετηθεί σωστά, όπως φαίνεται στο Σχήμα F1, έτσι ώστε να μην προεξέχει στο εσωτερικό του καπακιού, όπως φαίνεται στο Σχήμα F2.

ΒΛΑΒΗ: Χαμηλή απόδοση ή κακά αποτελέσματα κοπής.
ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Εχετε πάντα τον αποξεστήρα (A1/A5) προσαρμοσμένο στο καπάκι (A4) και χρησιμοποιήστε τον όταν χρειάζεται (διαβάστε περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με αυτό στην παράγραφο με τίτλο “Ο αποξεστήρας (A1/A5) πρέπει να προσαρμόζεται πάντα για κάθε τύπο επεξεργασίας”). Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια / κόφτες (A6) είναι σε καλή κατάσταση και ότι τα άκρα τους είναι κοφτερά. Κόψτε το τρόφιμο που πρόκειται να υποστεί επεξεργασία σε μικρότερα κομμάτια του ίδιου μεγέθους, το πολύ μέχρι 4 περίπου κυβικά εκατοστά. Επεξεργαστείτε το τρόφιμο για μικρότερο ή μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Επεξεργαστείτε μικρότερες ποσότητες κάθε φορά.

Τεχνικές Προδιαγραφές, Μοντέλο Hallde VCB-61.

ΕΙΔΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ: Κόβει κιμά, κομματιάζει ψάρια φρούτα, λαχανικά, αλέθει ξηρούς καρπούς και αναμιγνύει τρόφιμα όπως σάλτσες, αρωματικό βούτυρο, μαγιονέζα, σούπες, καρυκεύματα, κάνει “δέσιμο” σαλτσών, επιδόρπια κλπ.

ΧΡΗΣΗ: Σε εστιατόρια, κουζίνες καταστημάτων, κουζίνες διαίτης, κέντρα καθημερινής φροντίδας, κέντρα φροντίδας ηλικιωμένων, κουζίνες εργοστασίων κλπ.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ: Μικτός όγκος 6 λίτρα. Καθαρός όγκος με υγρό ελεύθερης ροής: 4,5 λίτρα.

ΒΑΣΗ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ: Κινητήρας: 1100 W, μονοφασικός, 50 - 60 Hz, 100 - 120 V, 15,4 A ή 220 - 240 V, 7,4 A. Θερμική προστασία του κινητήρα. Μετάδοση στροφών: απευθείας σύνδεση. Σύστημα ασφαλείας: Δύο διακόπτες ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP 34. Ασφάλεια πίνακα: 10 A βραδείας τήξεως (220 - 240 V), 20 A για 100 - 120 V. Στάθμη θορύβου LpA (EN31201): < 67 dBA. Μαγνητικό πεδίο (ένταση): μικρότερη από 0,1 microtesla.

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΡΟΦΕΣ: “O” = Το μηχάνημα είναι εκτός λειτουργίας. “I” = Το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς με 1500 rpm (για κινητήρα των 50 Hz) ή 1700 rpm (για κινητήρα των 60 Hz). “P” (παλμική λειτουργία) = Το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς με 1500 rpm μέχρι όπου απελευθερωθεί το κουμπί (για κινητήρα των 50 Hz) ή 1700 rpm (για κινητήρα των 60 Hz).

ΜΑΧΑΙΡΙ / ΚΟΦΤΗΣ: Χρησιμοποιείται μαχαίρι / κόφτης της Hallde με τέσσερις λεπίδες (2 + 2), από ειδικό χάλυβα για μαχαίρια της ανώτερης δυνατής ποιότητας, για πλήρη και άριστα αποτελέσματα.

ΥΛΙΚΑ: Η βάση του μηχανήματος: από αλουμίνιο. Ο Κάδος: από ανοξείδωτο χάλυβα. Οι βάσεις στήριξης των δίσκων του κοπτικού εργαλείου: από polysulphone. Οι λεπίδες του κοπτικού εργαλείου (μαχαιριού): από χάλυβα μαχαιριών της ανώτερης δυνατής ποιότητας. Το καπάκι: από polysulphone. Ο αποξεστήρας και η λαβή του: από polysulphone.

ΚΑΘΑΡΑ ΒΑΡΗ: Η βάση του μηχανήματος: 25 kg (για το μοντέλο 110 - 120 V), 23,6 kg (για το μοντέλο 220 - 240 V). Ο κάδος πλήρης με μαχαίρι / κόφτη, καπάκι και αποξεστήρα: 2,6 kg.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ: Οδηγία Ε.Ε. Περί Μηχανημάτων Αρ. 89/392/ΕΕC και Οδηγία EMC 89/336/ΕΕC.

Τεχνικές Προδιαγραφές, Μοντέλο Hallde VCB-62.

ΕΙΔΟΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ: Κόβει κιμά, κομματιάζει ψάρια φρούτα, λαχανικά, αλέθει ξηρούς καρπούς και αναμιγνύει τρόφιμα όπως σάλτσες, αρωματικό βούτυρο, μαγιονέζα, σούπες, καρυκεύματα, κάνει “δέσιμο” σαλτσών, επιδόρπια κλπ.

ΧΡΗΣΗ: Σε εστιατόρια, κουζίνες καταστημάτων, κουζίνες διαίτης, κέντρα καθημερινής φροντίδας, κέντρα φροντίδας ηλικιωμένων, κουζίνες εργοστασίων κλπ.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ: Μικτός όγκος 6 λίτρα. Καθαρός όγκος με υγρό ελεύθερης ροής: 4,5 λίτρα.

ΒΑΣΗ ΤΟΥ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ: Κινητήρας: 1500/ 900 W, τριφασικός, 50 - 60 Hz, 208 - 240 V, 5,1 A ή 380 - 415 V, 3,5 A. Θερμική προστασία του κινητήρα. Μετάδοση στροφών: απευθείας σύνδεση. Σύστημα ασφαλείας: Δύο διακόπτες ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP 34. Ασφάλεια πίνακα: 10 A βραδείας τήξεως (380 - 415 V), 10 A για 208 - 240 V. Στάθμη θορύβου LpA (EN31201): < 67 dBA. Μαγνητικό πεδίο (ένταση): μικρότερη από 0,1 microtesla.

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΣΤΡΟΦΕΣ: “O” = Το μηχάνημα είναι εκτός λειτουργίας. “I” = Το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς με 1500 rpm (για κινητήρα των 50 Hz) ή 1700 rpm (για κινητήρα των 60 Hz). “II” = Το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς με 3000 rpm (για κινητήρα των 50 Hz) ή 3400 rpm (για κινητήρα των 60 Hz). “P” (παλμική λειτουργία) = Το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς με 1500 rpm μέχρις ότου απελευθερωθεί το κουμπί (για κινητήρα των 50 Hz) ή 1700 rpm (για κινητήρα των 60 Hz).

ΜΑΧΑΙΡΙ / ΚΟΦΤΗΣ: Χρησιμοποιείται μαχαίρι / κόφτης της Hallde με τέσσερις λεπίδες (2 + 2), από ειδικό χάλυβα για μαχαίρια της ανώτερης δυνατής ποιότητας, για πλήρη και άριστα αποτελέσματα.

ΥΛΙΚΑ: Η βάση του μηχανήματος: από αλουμίνιο. Ο Κάδος: από ανοξείδωτο χάλυβα. Οι βάσεις στήριξης των δίσκων του κοπτικού εργαλείου: από polysulphone. Οι λεπίδες του κοπτικού εργαλείου (μαχαιριού): από χάλυβα μαχαιριών της ανώτερης δυνατής ποιότητας. Το καπάκι: από polysulphone. Ο αποξεστήρας και η λαβή του: από polysulphone.

ΚΑΘΑΡΑ ΒΑΡΗ: Η βάση του μηχανήματος: 24,2 kg (για το μοντέλο 110 - 120 V), 21,2 kg (για το μοντέλο 380 - 415 V). Ο κάδος πλήρης με μαχαίρι / κόφτη, καπάκι και αποξεστήρα: 2,6 kg.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ: Οδηγία Ε.Ε. Περί Μηχανημάτων Αρ. 89/392/ΕΕC και Οδηγία EMC 89/336/ΕΕC.

INSTRUKCJA OBSŁUGI HALLDE VCB-61/62

(PL)

OSTRZEŻENIE

Należy uważać, aby nie zranić się ostrzami tnącymi (A6).

Nie wolno wkładać rąk i palców do misy (A7) ani do rury do wkładania produktów w pokrywie (A3).

Podczas korzystania z urządzenia należy uważać, by pierścień uszczelniający był wpasowany w wycięcie wewnątrz pokrywy (A4), jak to zostało przedstawione na rysunku D.

Należy zawsze upewnić się, że korek (A2) jest wpasowany w otwór w pokrywie i wciśnięty do oporu do rury do wkładania produktów (A3), jak to zostało przedstawione na rysunku F1.

Urządzenie należy zawsze przenosić za oba uchwyty (A10) umieszczone po jego bokach. Nigdy nie należy przenosić urządzenia za ramię zabezpieczające (A8).

+B5Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je zawsze wyłączyć, ustawiając przełącznik (A11) w pozycji „O", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłączyć wyłącznik izolacyjny.

Naprawę urządzenia i inne czynności wymagające otwarcia podstawy (A12) może wykonywać wyłącznie autoryzowany serwis.

ROZPAKOWYWANIE

Sprawdź, porównując z listą na potwierdzeniu dostawy, czy wszystkie części zostały dostarczone, czy urządzenie pracuje prawidłowo i czy podczas transportu żaden element nie został Uszkodzony.Jakiekolwiek braki lub wady należy zgłosić dostawcy urządzenia w terminie ośmiu dni.

INSTALACJA

Podłącz urządzenie do odpowiedniego źródła zasilania zgodnego ze specyfikacją na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej ściance podstawy (A12).

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

TEST BEZPIECZEŃSTWA PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Zdemontuj pokrywę (A4), ostrze (A6) oraz misę (A7) zgodnie z instrukcją umieszczoną w części „Demontaż".Sprawdź, czy urządzenie nie uruchamia się po ustawieniu pokrętła regulacji prędkości (A11) w pozycji „I", „II" (VCB-62) lub „P".

Zamontuj misę, pokrywę i skrobak na podstawie urządzenia zgodnie z instrukcją umieszczoną w części „Montaż", ale nie montuj ostrza w misie.Następnie ustaw pokrętło regulacji prędkości (A11) w pozycji „I" (VCB-61) lub „II" (VCB-62), odchyl ramię zabezpieczające (A8) maksymalnie w bok i sprawdź, czy wał napędowy (A9) zatrzymuje się w czasie czterech sekund.

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

MOŻLIWOŚCI

Urządzenie VCB-61/62 służy do siekania i mielenia mięsa, ryb, owoców, warzyw i orzechów oraz do ucierania/miksowania sosów, masła aromatycznego, majonezu, zup, nadzień, zagęszczaczy, deserów itp.

DEMONTAŻ

Odchyl maksymalnie ramię zabezpieczające (A8) (rysunek H1).

Zdemontuj pokrywę/skrobak (A1-A5), a następnie obróć uchwyt skrobaka (A1), aby przysłonił rurę do wkładania produktów na pokrywie (A3) (rysunek H2).

Ściśnij uchwyt skrobaka (A1) oraz pierścień skrobaka (A5) (rysunek H2), obracając jednocześnie uchwyt skrobaka maksymalnie w lewo (Rysunek H3), a następnie rozdziel części (Rysunek H4).

Zdemontuj ostrze (A6) i misę (A7).

MONTAŻ

Umieść misę (A7) na podstawie urządzenia (A12), aby dwa sworznie prowadzące na misie wsunęły się w otwór w górnej/przedniej części podstawy (rysunek B).

Umieść ostrze (A6) na wale napędowym (A9) i wciśnij je całkowicie (rysunek C).Uwaga!Ostrza nie należy instalować podczas testu bezpieczeństwa, a wyłącznie przed rozpoczęciem pracy.

Umieść pierścień uszczelniający w wycięciu wewnątrz pokrywy (rysunek D).

Umieść korek (A2) w otworze do wkładania produktów w pokrywie, jak to zostało przedstawione na rysunku F1, upewniając się, że korek nie wystaje poza dolną krawędź pokrywy (rysunek F2).

Lewą ręką chwyć środek pierścienia skrobaka (A5), jak to zostało przedstawione na rysunku G1, a prawą ręką rurę do wkładania produktów na pokrywie (A3) i umieść pokrywę na pierścieniu skrobaka, jak to zostało przedstawione na rysunku G2.

Prawą ręką chwyć uchwyt skrobaka (A1) i dociśnij jego środek maksymalnie do środka pokrywy, jak to zostało przedstawione na rysunku G3.

Dociśnij do siebie pierścień i uchwyt skrobaka, przekręcając uchwyt maksymalnie w prawo aż do połączenia części, jak to zostało przedstawione na rysunku G4.

Umieść pokrywę/skrobak w misie tak, aby uchwyt pokrywy znajdował się bezpośrednio ponad uchwytem misy (rysunek G5).

Obróć ramię zabezpieczające (A8), aby znalazło się ponad środkiem pokrywy (rysunek G6).

PRZY WSZYSTKICH RODZAJACH OBRÓBKI PRODUKTÓW NALEŻY KORZYSTAĆ ZE SKROBAKA (A1/A5).

Podczas pracy należy zawsze korzystać ze skrobaka (A1/A5), ponieważ jego cztery ostrza spowalniają obroty jedzenia w misie i kierują je do środka, czyli do strefy krojenia w misie.

Obracanie uchwytu skrobaka (A1) do przodu i do tyłu powoduje zbieranie produktów z pokrywy i ścianek misy i przemieszczanie ich do strefy krojenia podczas pracy urządzenia.

Ilości, rozmiary i czas obróbki 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 stałe produkty, takie jak mięso, sery itp. należy wcześniej pokroić na równe kawałki, nie większe niż 4 cm3.

Maksymalne ilości produktów przetwarzanych podczas jednego napełnienia:2 kg mięsa, 2 kg ryb, 2 kg masła aromatycznego, 4,5 litra zupy, sosu, nadzienia itp. lub 1,5 litra naci pietruszki.

ILOŚCI, ROZMIARY I CZAS OBRÓBKI

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 stałe produkty, takie jak mięso, sery itp. należy wcześniej pokroić na równe kawałki, nie większe niż 4 cm3.

Maksymalne ilości produktów przetwarzanych podczas jednego napełnienia:2 kg mięsa, 2 kg ryb, 2 kg masła aromatycznego, 4,5 litra zupy, sosu, nadzienia itp. lub 1,5 litra naci pietruszki.

KORZYSTANIE Z POKRĘTŁA REGULACYJNEGO (A11)

W pozycji „0" pokrętła regulacyjnego (A11) urządzenie jest wyłączone.W pozycji „I" urządzenie pracuje w sposób ciągły z niską prędkością, natomiast w pozycji „II" (tylko model VCB-62) – z wysoką prędkością.W pozycji „P" (praca impulsowa) urządzenie pracuje z niską prędkością przez cały czas utrzymywania przełącznika w tym położeniu.

Właściwa prędkość obrotowa zależy od rodzaju przetwarzanych produktów, ich jakości i wymaganego wyniku obróbki.

Zwykle obróbka powinna rozpocząć się od kilku krótkich etapów pracy w pozycji „P" (praca impulsowa). Jeśli produkt wymaga dłuższego przetwarzania, należy przełącznik ustawić w pozycji „I".Jeśli wyniki w dalszym ciągu nie są zadowalające, przełącznik należy ustawić w pozycji „II" (tylko model VCB-62).

CZYSZCZENIE

UWAGA:Podczas czyszczenia ostrzy (A6) należy zachować szczególną ostrożność.

UWAGA:Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy zawsze je wyłączyć, ustawiając przełącznik (A11) w pozycji „O", a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłączyć wyłącznik izolacyjny.

Urządzenie należy zawsze umyć bezpośrednio po użyciu.

Zdemontuj pokrywę (A4), skrobak (A1/A5), ostrze (A6) oraz misę (A7) z podstawy urządzenia (A12).

Zdemontuj pokrywę i skrobak zgodnie z procedurą w części „Demontaż".Wyjmij pierścień uszczelniający (rysunek D) z wycięcia wewnątrz pokrywy.Zdejmij cztery gumowe ostrza skrobaka z jego górnej części (A5), wyciągając skrobak w górę.

Wytrzyj podstawę urządzenia wilgotną szmatką.

Starannie umyj i wysusz pokrywę, skrobak, ostrze oraz misę.

Ponownie włóż pierścień uszczelniający w wycięcie wewnątrz pokrywy.

Ponownie zamontuj cztery gumowe ostrza skrobaka w jego górnej części, wciskając je w szczeliny.Upewnij się, że ostrza skrobaka zostały prawidłowo zamontowane (patrz rysunek E1) i nie wystają poza pierścień, jak to zostało przedstawione na Rysunku E2.

Nigdy nie używaj ostrych przedmiotów, gąbek ściernych ani myjek ciśnieniowych.

Nie pozostawiaj mokrych ostrzy (A6) ani też nie pozostawiaj ich po użyciu na nierdzewnym blacie.

SPRAWDZAJ CO MIESIĄC

Zamontuj misę zgodnie z instrukcją umieszczoną w części „Montaż", ale nie montuj ostrza.Uruchom urządzenie, ustawiając pokrętło regulacji prędkości (A11) w pozycji „I".

Sprawdź wyłącznik bezpieczeństwa, przechylając maksymalnie ramię zabezpieczające (A8) i sprawdź, czy urządzenie wyłącza się i wał napędowy przestaje się obracać w ciągu czterech sekund.Jeśli wyłącznik bezpieczeństwa nie działa prawidłowo, przed ponownym rozpoczęciem użytkowania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

Odłącz wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik izolacyjny, a następnie sprawdź, czy:

- Przewód elektryczny jest w dobrym stanie i nie jest pęknięty.Jeśli przewód jest uszkodzony lub pęknięty, przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

- Cztery gumowe podstawki na spodzie urządzenia są mocno przykręcone.

- Ostrza (A6) są w dobrymstanie i są wystarczająco ostre.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, urządzenie VCB-61/62 zostało wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie odłącza zasilanie, jeśli silnik osiągnie zbyt wysoką temperaturę.Zabezpieczenie automatycznie ponownie włącza zasilanie po ochłodzeniu silnika, co zwykle trwa od 10 do 30 minut.

PROBLEM:Urządzenie nie uruchamia się lub zatrzymuje się podczas pracy i nie daje się ponownie uruchomić.

ROZWIĄZANIE:Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego została prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego oraz czy wyłącznik izolacyjny znajduje się w pozycji „I".Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej budynku nie są przepalone i czy ich wartość znamionowa jest odpowiednia.Upewnij się, że misa (A7) oraz pokrywa (A4) zostały prawidłowo zainstalowane oraz że ramię zabezpieczające znajduje się w prawidłowym położeniu ponad środkiem pokrywy.Odczekaj około 30 minut, a następnie spróbuj uruchomić urządzenie ponownie. Jeśli urządzenia w dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwij specjalistyczny serwis.

PROBLEM:Skrobak (A1/A5) przesuwa się z oporami lub wcale nie można nim poruszać.

ROZWIĄZANIE:Sprawdź, czy cztery gumowe ostrza na górze pierścienia skrobaka (A5) zostały prawidłowo zamontowane (patrz rysunek E1) i czy nie wystają poza pierścień (jak pokazano na rysunku E2). Sprawdź, czy korek został prawidłowo osadzony w rurze do wkładania produktów (patrz rysunek F1) i czy nie wystaje poza dolną krawędź pokrywy (jak pokazano na rysunku F2).

PROBLEM:Mała wydajność lub złe wyniki krojenia.

ROZWIĄZANIE:Skrobak (A1/A5) powinien być zawsze zamontowany w pokrywie (A4) i należy z niego korzystać w razie potrzeby (więcej informacji można znaleźć w części „Przy wszystkich rodzajach obróbki produktów należy korzystać ze skrobaka (A1/A5)"). Sprawdź, czy ostrza (A6) są w dobrym stanie i są wystarczająco ostre.Pokrój produkty do obróbki na mniejsze kawałki o maksymalnej wielkości około 4 cm3.W zależności od potrzeb, obrabiaj produkty krócej lub dłużej. Obrabiaj jednocześnie mniejsze ilości produktów.

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA HALLDE VCB-61

MOŻLIWOŚCI:Służy do mielenia mięsa, ryb, owoców, warzyw i orzechów.Umożliwia także mieszanie/rozdrabnianie sosów, masła aromatycznego, majonezu, zup, nadzień, zagęszczaczy, deserów itp.

PRZEZNACZENIE:Restauracje, bary, kuchnie dietetyczne, centra opieki dziennej, domy spokojnej starości, kuchnie zakładowe itp.

POJEMNOŚĆ MISY:Całkowita pojemność: 6 litrów. Pojemność netto dla rzadkich płynów:4,5 litra.

PODSTAWA URZĄDZENIA:Silnik:1100 W, jednofazowy, 50-60 Hz.100-120 V, 15,4 A lub 220-240 V, 7,4 A.Zabezpieczenie termiczne silnika.Przeniesienie napędu: napęd bezpośredni.System bezpieczeństwa:Dwa wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia:IP34.Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej budynku:10 A, zwłoczny (220-240 V), 20 A dla 100-120 V.Poziom hałasu:LpA (EN31201):< 67 dBA.Pole magnetyczne:Poniżej 0,1 mikrotesli.

REGULATORY I PRĘDKOŚCI:„0" = urządzenie wyłączone.„I" = urządzenie pracuje w sposób ciągły z prędkością 1500 obr/min (silnik 50 Hz) lub 1700 obr/min (silnik 60 Hz). „II" = urządzenie pracuje w sposób ciągły z prędkością 3000 obr/min (silnik 50 Hz) lub 3400 obr/min (silnik 60 Hz). „P" (praca impulsowa) = urządzenie pracuje aż do zwolnienia pokrętła z prędkością 1500 obr/min (silnik 50 Hz) lub 1700 obr/min (silnik 60 Hz).

OSTRZE:Ostrze mieszające Hallde o czterech ostrzach (2 + 2) z wysokogatunkowej stali, pozwalające uzyskiwać najlepsze wyniki obróbki produktów.

MATERIAŁ:Podstawa urządzenia:Aluminium. Misa:Stal nierdzewna.Tarcze narzędzi tnących: Polisulfon.Ostrza narzędzi tnących:Wysokogatunkowa stal narzędziowa. Pokrywa:Polisulfon. Skrobak i uchwyt skrobaka:Polisulfon.

WAGA NETTO:Podstawa urządzenia:25 kg (urządzenie 100-120 V); 23,6 kg (urządzenie 220-240 V).Misa z ostrzem, pokrywą i skrobakiem:2,6 kg.

NORMY:Dyrektywa 89/392/EWG dotycząca maszyn i dyrektywa EMC 89/336/EWG.

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA HALLDE VCB-62

MOŻLIWOŚCI:Służy do mielenia mięsa, ryb, owoców, warzyw i orzechów.Umożliwia także mieszanie/ rozdrabnianie sosów, masła aromatycznego, majonezu, zup, nadzień, zagęszczaczy, deserów itp.

PRZEZNACZENIE:Restauracje, bary, kuchnie dietetyczne, centra opieki dziennej, domy spokojnej starości, kuchnie zakładowe itp.

POJEMNOŚĆ MISY:Całkowita pojemność: 6 litrów. Pojemność netto dla rzadkich płynów:4,5 litra.

PODSTAWA URZĄDZENIA:Silnik:1500/900 W, trójfazowy, 50-60 Hz.208-240 V, 5,1 A lub 380-415 V, 3,5 A.Zabezpieczenie termiczne silnika.Przeniesienie napędu: napęd bezpośredni.System bezpieczeństwa:Dwa wyłączniki bezpieczeństwa.Klasa zabezpieczenia:IP34.Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej budynku:10 A, zwłoczny (380-415 V), 10 A dla napięcia 208-240 V.Poziom hałasu:LpA (EN31201):< 67.Pole magnetyczne:Poniżej 0,1 mikrotesli.

REGULATORY I PRĘDKOŚCI:„0" = urządzenie wyłączone.„I" = urządzenie pracuje w sposób ciągły z prędkością 1500 obr/min (silnik 50 Hz) lub 1700 obr/min (silnik 60 Hz). „II" = urządzenie pracuje w sposób ciągły z prędkością 3000 obr/min (silnik 50 Hz) lub 3400 obr/min (silnik 60 Hz). „P" (praca impulsowa) = urządzenie pracuje aż do zwolnienia pokrętła z prędkością 1500 obr/min (silnik 50 Hz) lub 1700 obr/min (silnik 60 Hz).

OSTRZE:Ostrze mieszające Hallde o czterech ostrzach (2 + 2) z wysokogatunkowej stali, pozwalające uzyskiwać najlepsze wyniki obróbki produktów.

MATERIAŁ:Podstawa urządzenia:Aluminium. Misa:Stal nierdzewna.Tarcze narzędzi tnących: Polisulfon.Ostrza narzędzi tnących:Wysokogatunkowa stal narzędziowa. Pokrywa:Polisulfon. Skrobak i uchwyt skrobaka:Polisulfon.

WAGA NETTO:Podstawa urządzenia:24,2 kg (urządzenie 208-240 V), 21,2 kg (urządzenie 380-415 V). Misa z ostrzem, pokrywą i skrobak

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ HALLDE VCB-61/62

(RU)

ВНИМАНИЕ

Не повредите руки острыми ножами/режущими пластинами (A6).

Не помещайте руки или пальцы в емкость (A7) или в трубку для подачи на крышке (A3).

Убедитесь, что прокладка находится в бороздке на внутренней стороне крышки (A4), как показано на рис. D, все время работы устройства.

Толкатель (A2) всегда должен быть вставлен в крышку и правильным образом утоплен до упора в трубку для подачи (A3), как показано на рис. F1.

Переносите устройство только за две ручки (A10), расположенные с разных сторон основания устройства. Никогда не переносите устройство за рукоять (A8).

+B5Всегда выключайте устройство перед очисткой. Для этого нужно переместить переключатель (A11) в положение “O”, затем отключить вилку питания от настенной розетки или выключить рубильник.

Открывать внутреннюю часть устройства устройства разрешается только основания устройства (A12)).

АСПАКОВКА

Проверьте по накладной, все ли детали были доставлены, нормально ли работает устройство и не было ли что-либо повреждено при перевозке. О любых недостатках следует сообщить поставщику устройства в течение восьми дней.

УСТАНОВКА

Подключите устройство к сети электропитания с соответствующими устройству характеристиками (см. табличку с характеристиками на задней стороне основания устройства (A12)).

Поместите устройство на твердую поверхность или на стол высотой 650 – 900 ii.

ПРОВЕРКА БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Снимите крышку (A4), нож/режущую пластину (A6) и чашу (A7), как описано в разделе ”Разборка”. Убедитесь, что устройство не включается, когда переключатель скорости (A11) установлен в положение “I”, “II” (VCB-62) или “P” замок закрыт.

Установите чашу, крышку и скребок на основание устройства, как описано в разделе ”Сборка” данной инструкции, не устанавливая нож/режущую пластину в чашу. Установите переключатель скорости (A11) в положение“I” (VCB-61) или “II” (VCB-62) и наклоните предохранитель (A8) в сторону до упора, затем убедитесь, что вал/ось (A9) прекратил вращаться в течение четырех секунд.

Если устройство работает неверно, обратитесь к специалисту для устранения неисправности перед тем, как пользоваться устройством.

ТИПЫ РАБОТЫ

Устройство VCB-61/62 выполняет рубку и перемалывание мяса, рыбы, фруктов, овощей и орехов, смешивание/перемешивание соусов, ароматического масла, майонеза, супов, заправок, густых соусов, десертов и т.д.

РАЗБОРКА

Наклоните предохранитель (A8) назад до предела (рис. H1).

Снимите крышку/скребок (A1-A5) и поверните ручку скребка (A1) так, чтобы она накрыла трубку подачи на крышке (A3) (рис. H2).

Прижимайте друг к другу рукоятку скребка (A1) и

кольцо скребка (A5) (рис. H2) и одновременно

поворачивайте рукоятку скребка против часовой стрелки

до предела (рис. H3), после чего разъедините детали

(рис. H4).

Извлеките нож/режущую пластину (A6) и чашу (A7).

СБОРКА

Поместите чашу (A7) на основание устройства (A12), чтобы один из двух направляющих штифтов на чаше

попал в гнездо верхнего/переднего отдела основания устройства (рис. B).

Установите нож/режущую пластину (A6) на вал (A9) и нажмите на него до упора (рис. C). Примечание! Нож/режущую пластину не следует устанавливать при проверке безопасности, устанавливайте их только во время реальной обработки.

Поместите прокладку в бороздку на внутренней стороне крышки (рис. D).

Установите надлежащим образом пробку (A2) в отверстие на крышке, как показано на рис F1, следите за тем, чтобы пробка не выступала на внутренней стороне крышки (см. рис. F2).

При установке крышки на кольцо скребка левой рукой возьмитесь за центральную часть кольца скребка (A5), как показано на рис. G1, а правой рукой – за трубку подачи на крышке (A3), как показано на рис. G2.

Держите правой рукой рукоятку скребка (A1) и опустите центральную честь рукоятки скребка в центр крышки до упора, как показано на рис. G3.

Прижимая друг к другу кольцо скребка и рукоятку скребка, поверните рукоятку скребка по часовой стрелке до упора; при этом детали совмещаются, как показано на рис. G4.

Установите крышку/скребок на чашу так, чтобы ручка крышки находилась непосредственно над ручкой чаши, как показано на рис. G5.

Поверните предохранитель (A8) так, чтобы он находился над центром крышки, как показано на рис. G6.

СКРЕБОК (A1/A5) ДОЛЖЕН БЫТЬ ПОСТОЯННО УСТАНОВЛЕН ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ОБРАБОТКИ ЛЮБОГО ВИДА.

Всегда устанавливайте скребок (A1/A5) во время обработки, поскольку четыре лезвия скребка замедляют вращение продуктов в чаше и направляют продукты в центр чаши/зону нарезания.

Поворотом рукоятки скребка (A1) назад и вперёд во время работы устройства продукты легко снимаются с крышки и стенок чаши и возвращаются в зону нарезания.

КОЛИЧЕСТВО, РАЗМЕРЫ И ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ.

Количество и размер отдельных кусков, которые можно обработать за один прием, и необходимое время обработки зависят от структуры продуктов для обработки и требуемых результатов.

Для хороших, стабильных результатов твердые продукты, такие как мясо, сыр и т.д. необходимо предварительно разрезать на куски приблизительно одинакового размера, не более 4 см3.

Максимальное количество продуктов, которое устройство может обработать за один прием, следующее: 2 кг мяса, 2 кг рыбы, 2 кг ароматического масла или приправленного масла, 4,5 литра супа, соуса, заправки и т.д. и 1,5 литра петрушки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ (A11).

Если ручка управления (A11) находится в положении «O», устройство отключено. В положении «I» устройство работает непрерывно на низкой скорости, а в положении «II» (только VCB-62) работает непрерывно на высокой скорости. В положении «P» (pulse) устройство работает на низкой скорости, пока ручка удерживается в этом положении.

Скорость, с которой должно работать устройство, зависит от типа обрабатываемого продукта, его качества и требуемого результата.

Как правило, обработку следует начинать с нескольких коротких периодов работы устройства в положении «P» (pulse). Если требуется длительная обработка продукта, переведите ручку в положение «I». Если требуемые результаты всё ещё не достигнуты, переведите ручку в положение «II» (только VCB-62).

ОЧИСТКА.

ОСТОРОЖНО: Будьте осторожны при работе с острыми ножами/ режущими пластинами (A6).

ОСТОРОЖНО: Всегда выключайте устройство перед очисткой, переводя переключатель (A11) в положение “O”, а затем выньте вилку питания из розетки или выключите рубильник.

Всегда тщательно очищайте устройство сразу же после использования.

Снимите крышку (A4), скребок (A1/A5), нож/режущую пластину (A6) и чашу (A7) с основания устройства (A12).

Разберите крышку и скребок, как указано в разделе ”Разборка”. Снимите прокладку (Рис. D) с бороздки на внутренней стороне крышки. Снимите четыре резиновых лопатки/лезвия скребка в верхней части скребка (A5), подняв скребок вверх.

Протрите основание устройства влажной тканью.

Тщательно вымойте и просушите крышку, скребок, нож/режущую пластину и чашу.

Замените прокладку в бороздке на внутренней стороне крышки.

Замените четыре резиновых лопатки/лезвия скребка в верхней части кольца скрепера, прижав их к бороздкам. Убедитесь, что лезвия скребка правильно установлены (см. Рис. E1) и не выступают за края кольца, как показано на Рис. E2.

Никогда не используйте острые предметы, абразивные губки или шланги высокого давления.

Не оставляйте нож/режущую пластину (A6) мокрыми или на рабочей поверхности из нержавеющей стали, когда она не используется.

ЕЖЕМЕСЯЧНАЯ ПРОВЕРКА.

Установите чашу, как описано в инструкциях в в разделе “Сборка”, при этом не устанавливайте нож/режущую пластину.

Запустите устройство, установив переключатель скорости (A11) в положение “I”.

Проверьте предохранительный выключатель, повернув предохранитель до предела и убедившись в том, что устройство выключилось и ось перестала вращаться в течение четырех секунд. Если предохранительный выключатель работает неправильно, обратитесь к специалисту для устранения неисправности перед тем, как снова пользоваться пользоваться.

Извлеките вилку питания из розетки или выключите рубильник, затем убедитесь в следующем:

- электрический кабель исправен и не треснул. Если кабель поврежден или треснул, обратитесь к специалисту для устранения неисправности перед тем, как снова пользоваться устройством.

- четыре резиновые ножки в нижней части устройства надежно затянуты.

- ножи/режущие пластины (A6) исправны,

их концы должны быть заточены.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.

Во избежание риска повреждения мотора VCB-61/62 оснащен устройством термической защиты мотора, которое автоматически отключает устройство, если температура мотора становится слишком высокой. Устройство тепловой защиты мотора автоматически перезапускается, обеспечивая таким образом повторное включение устройства после охлаждения мотора, на которое, как правило, требуется от 10 до 30 минут.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Устройство не включается или останавливается во время работы, и невозможно возобновить его работу.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Проверьте, плотно ли вставлена вилка питания в розетку, или находится ли предохранительный выключатель в положении ”I”. Проверьте, что предохранители в коробке для предохранителей не перегорели и имеют соответствующий номинал. Убедитесь, что чаша (A7) и крышка (A4) установлены правильно, и что ручка безопасности установлена надлежащим образом над центром крышки. Подождите 30 минут и попытайтесь снова включить устройство. Если устройство не включается, вызовите специалиста.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Скребок (A1/A5) двигается медленно или не может быть перемещен вперед или назад.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Проверьте, правильно ли установлены четыре резиновых лопатки в верхней части кольца скребка , как показано на Рис. E1, и что они не выступают за край кольца скребка, как показано на Рис. E2. Проверьте, правильно ли вставлена трубка для подачи в крышке, как показано на рис. F1, чтобы она не выступала за внутреннюю часть крышки, как показано на рис. F2.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или плохие результаты при нарезании.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Всегда устанавливайте скребок (A1/A5) в крышку (A4) и используйте его при необходимости (дополнительные сведения об этом см. в) разделе ”Скребок (A1/A5) должен быть всегда установлен во время любого типа работы”). Проверьте, находятся ли ножи/режущие пластины (A6) в хорошем состоянии и заточены ли они. Порежьте продукты для обработки на менее крупные куски приблизительно одинакового азмера, не более 4 см3. Выполняйте обработку продуктов в течение более короткого или более длительного периода времени. Выполняйте обработку меньшего количества за один раз.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ HALLDE VCB-61.

ТИП РАБОТЫ: Рубка и перемалывание мяса, рыбы, фруктов, овощей и орехов. Смешивание/перемешивание соусов, ароматического масла, майонеза, супов, заправок, густых соусов, десертов и т.д.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ: Рестораны, кафе, диетические столовые, детские сады и ясли, дома престарелых, заводские столовые и т.д.

ЕМКОСТЬ ЧАШИ: Общая емкость 6 литров. Чистый объем для свободнотекущей жидкости: 4,5 литра.

ОСНОВА УСТРОЙСТВА: Мотор: 1100 Вт, однофазный, 50-60 Гц. 100-120 В, 15,4 А или 220-240 В, 7,4 А. Тепловая защита мотора. Привод: прямой привод. Система безопасности: Два предохранительных выключателя. Уровень защиты: IP34. Предохранитель в коробке для предохранителя соответствует следующему: 10 A, плавкий (220-240 V), 20 A для 100-120 В. Уровень звука: LpA (EN31201): < 67 дБА. Магнитное поле: Менее 0,1 микротесла.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ И СКОРОСТИ: ”O” = устройство выключено. ”I” = устройство непрерывно работает на скорости 1500 оборотов/мин (мотор 50 Гц) или 1700 оборотов/мин (мотор 60 Гц). “P” (pulse) = устройство работает на скорости 1500 оборотов/мин при нажатой кнопке (мотор 50 Гц) или 1700 оборотов/мин (мотор 60 Гц).

НОЖ/РЕЖУЩАЯ ПЛАСТИНА: Нож-мешалка/режущая пластина Hallde имеет четыре лопасти (2+2) высококачественных ножей из стали для тщательного, превосходного результата.

МАТЕРИАЛ: Основа устройства: Алюминий. Чаша : Нержавеющая сталь. Диски режущего устройства: Полисульфон. Ножи режущего устройства: Ножи выполнены из стали высочайшего качества. Крышка: полисульфон.

Скребок и ручка скребка: Полисульфон. ВЕС НЕТТО: Основа устройства: 24,2 кг (устройство 208-240 В), 21,2 кг (устройство 380-415 В).

Чаша в комплекте с ножом/режущей пластиной, крышкой и скребком: 2,6 кг.

НОРМЫ: EU Machine Directive 89/392/EEC и EMC Directive 89/336/EEC.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ HALLDE VCB-62

ТИП РАБОТЫ: Рубка и перемалывание мяса, рыбы, фруктов, овощей и орехов. Смешивание/перемешивание соусов, ароматического масла, майонеза, супов, заправок, густых соусов, десертов и т.д.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ: Рестораны, кафе, диетические столовые, детские сады и ясли, дома престарелых, заводские столовые и т.д.

ЕМКОСТЬ ЧАШИ: Общая емкость 6 литров. Чистый объем для свободнотекущей жидкости: 4,5 литра.

ОСНОВА УСТРОЙСТВА: Мотор: 1500/900 Вт, 3-фазный, 50/-60 Гц. 208-240 В, 5,1 А или 380-415 В, 3,5 А. Тепловая защита мотора. Привод: прямой привод. Система безопасности: Два предохранительных выключателя. Уровень защиты: IP34. Предохранитель в коробке для предохранителя соответствует следующему: 10 A, плавкий (380-415 В), 10 A для 208-240 В. Уровень звука: LpA (EN31201): < 67. Магнитное поле: Менее 0,1 микротесла.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ И СКОРОСТИ: ”O” = устройство выключено. ”I” = устройство непрерывно работает на скорости 1500 оборотов/мин (мотор 50 Гц) или 1700 оборотов/мин (мотор 60 Гц). ”II” = устройство непрерывно работает на скорости 3000 оборотов/мин (мотор 50 Гц) или 3400 оборотов/мин (мотор 60 Гц).

”P” (pulse) = устройство работает на скорости 1500 оборотов/мин при нажатой кнопке (мотор 50 Гц) или 1700 оборотов/мин (мотор 60 Гц).

НОЖ/РЕЖУЩАЯ ПЛАСТИНА: Нож-мешалка/режущая пластина Hallde имеет четыре лопасти (2+2) высококачественных ножей из стали для тщательного, превосходного результата.

МАТЕРИАЛ: Основа устройства: Алюминий. Чаша : Нержавеющая сталь. Диски режущего устройства: Полисульфон. Ножи режущего устройства: Ножи выполнены из стали высочайшего качества. Крышка: полисульфон.

Скребок и ручка скребка: Полисульфон. ВЕС НЕТТО: Основа устройства: 24,2 кг (устройство 208-240 В), 21,2 кг (устройство 380-415 В).

Чаша в комплекте с ножом/режущей пластиной, крышкой и скребком: 2,6 кг.

НОРМЫ: EU Machine Directive 89/392/EEC и EMC Directive 89/336/EEC.