

User Instructions

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

Vertical Cutter/Blender VCB-32



PARTS / ASSEMBLING



SCRAPER HANDLE



LID



SCRAPER RING



KNIFE

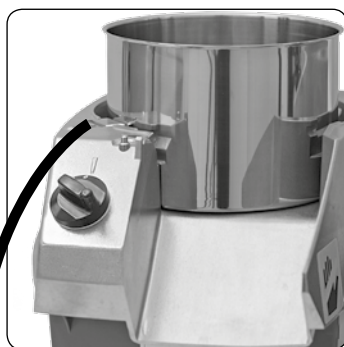


BOWL



MACHINE BASE

ASSEMBLING THE BOWL



FIT THE SEALING RING



ASSEMBLING THE LID



DISMANTLING THE LID



USER INSTRUCTIONS

HALLDE VCB-32

(GB)

CAUTION!

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

Always carry the machine by the two handles on the sides of the machine base.

Never put your hands into the bowl.

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

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

UNPACKING

Check that all the parts are included, that the machine works and that nothing has been damaged during shipping. Claims should be made to the machine supplier within eight days of delivery.

INSTALLATION

Remove the knife from the bowl before installation.

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

Place the machine on a sturdy bench or table 650–900 mm high.

ALWAYS CHECK BEFORE USE

Remove the power supply plug from the wall socket, alternatively turn off the mains switch and then check that the electrical cable is in good condition and has no cracks.

Fit the bowl, knife and lid and set the speed control to the "II" position and check that the shaft stops rotating within 4 seconds after the lid has been lifted and turned anti-clockwise as far as it will go.

Remove the lid, the knife and the bowl. Turn the speed control to the "II" position and check that the machine does not start.

Check that the rubber feet of the machine are firmly screwed into position.

Check that the knives are in good condition and sharp.

In the event of any fault or malfunction, call in a qualified service mechanic to correct the fault before using the machine.

TYPE OF PROCESSING

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

USERS

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

CAPACITY

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

For an even and good result with firm foods such as meat and cheese, they should first be separated into pieces approximately equal in size and not bigger than 3x3x3 cm.

The below list indicates the recommended maximum amounts that should be processed at one time.

- Meat: 1 kg.
- Fish: 1 kg.
- Aromatic butter: 1 kg.
- Mayonnaise: 1 litre.
- Parsley: 1 litre.

THE SCRAPER

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

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

ASSEMBLING

Place the bowl on the machine base so that the locating plate of the bowl is inserted into the recess on the top of the machine base.

Place the knife on the shaft and rotate the knife while pressing it down so that it sinks completely into its coupling.

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

Grip the centre of the scraper ring and place the lid on the scraper ring.

Place the scraper handle on top of the lid and the scraper ring under it. Turn the scraper handle anti-clockwise as far as it will go in the scraper ring and the three parts are joined.

Place the lid on the bowl so that the text "Close Open" is at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base.

Turn the lid clockwise as far as it will go.

DISMANTLING

Turn the lid anti-clockwise as far as it will go and lift away the lid/scraper from the machine base.

Press together the scraper ring and the scraper handle (fitted to the lid), while rotating the scraper handle clockwise as far as it will go and separate the three parts.

Rotate the knife clockwise as far as it will go and remove the knife and lift off the bowl. If the contents of the bowl are liquid it should be emptied before the knife is removed.

USING THE SPEED CONTROL

With the speed control in the "O" position the machine is switched off. In the "I" position the machine operates continuously at low speed and in the "II" position continuously at high speed. In the "P" (pulse) position the machine operates until the speed control is released.

CLEANING

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

BEFORE CLEANING: Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket. Alternatively, if the machine does not have a plug, open the isolating switch. Remove all the removable parts that are to be cleaned. Remove the scraper blades and sealing ring as well.

CLEANING IN A DISHWASHER: All removable parts are machine washable.

CLEANING BY HAND: Always use hand dishwashing liquid.

CLEANING MATERIALS: Use a dish brush to clean the food zones. The knife shaft in the centre of the machine can be cleaned with a small bottlebrush. Use a damp cloth to wipe down the other surfaces on the machine.

DISINFECTING: Use isopropyl alcohol (65–70%). Isopropyl alcohol is highly inflammable so use caution when applying it.

WARNING:

- Do not pour or spray water onto the sides of the machine.
- Do not use boiling or hot water.
- Do not use sodium hypochlorite (chlorine) or any agent containing this substance.
- Do not use sharp objects or any objects not intended for the purpose of cleaning.
- Do not use abrasive detergents or cleaning products.

AVOID: Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™) unless absolutely necessary. This roughens the surface and makes it less water repellent.

ADVICE ON CARE:

- Clean the machine immediately after use.
- Dry the machine immediately after cleaning to avoid oxidation and discoloration of the

surface.

INFORMATION: If the machine is left damp for longer periods stains will appear. These stains are harmless but the original surface will lose its lustre. Vegetables and fruit contain acids. Depending on which products are processed this will have an effect on the metal after varying periods of time. It is therefore important to clean the machine immediately after processing salty and acidic products.

TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the VCB-32 is fitted with thermal motor protection that automatically switches off the machine if the temperature of the motor should become too high. The thermal motor protection has automatic reset, which means that the machine can be started again when the motor has cooled down, which usually takes between 10 and 30 minutes.

FAULT: The machine will not start or stops while running and cannot be restarted.

REMEDY: Check that the power plug is properly inserted in the wall socket or, alternatively, set the mains switch to the "I" position. Check that the fuses in the wall box for the premises have not blown and have the correct ampere rating. Check that the bowl and lid are correctly fitted. Wait for up to 30 minutes and then try to start the machine again. Call in a qualified service mechanic for action.

FAULT: Low capacity or poor processing results.

REMEDY: Separate the foods into smaller, evenly sized pieces, max. 3x3x3 cm. Process for a shorter or longer period of time. Process a smaller amount each time. Always have the scraper fitted and use it as required.

TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE VCB-32

CAPACITY AND VOLUME: Gross volume of bowl: 3 litres. Net volume of bowl with free-flowing liquid: 1.4 litres.

MACHINE BASE: Motor: 1.0 kW. 100-120 V, Single phase, 50-60 Hz. 220-240 V, single phase, 50/60 Hz. Thermal motor protection.

Transmission: maintenance-free toothed belt.

Safety system: Two safety switches. Degree of protection: IP34. Power supply socket: Earthed, single phase, 10 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level: LpA (EN31201): 82 dBA during chopping. Magnetic field: Less than 0.1 microtesla.

CONTROLS AND SPEEDS: Two speeds for perfect processing results. 1 450 rpm in position "I" and 2 650 rpm in position "II". The pulse function operates at 2 650 rpm in "P" position.

KNIFE: The diameter of the chopping knife

is 180 mm.

NET WEIGHTS: Machine base: 8.6 kg.
Bowl complete: 1.4 kg.

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

BRUKSANVISNING

HALLDE VCB-32

(SE)

VARNING!

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Bär alltid maskinen i de två handtagen på maskinbasens sidor.

Stick aldrig ner händerna i kärlet.

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

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

UPPACKNING

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

INSTALLATION

Avlägsna kniven ur kärlet före installationen.

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

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

KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING

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

Montera kärlet, kniven och locket samt ställ hastighetsreglaget i läge "II" och kontrollera att axeln slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att locket vridits loss moturs tills det tar stopp.

Avlägsna locket, kniven samt kärlet. Vrid hastighetsreglaget till läge "II" och kontrollera att maskinen då inte startar.

Att maskinbasens gummifötter är väl fastskruvade.

Att knivar är hela och skarpa.

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

TYP AV BEREDNING

Hackar, finfördelar, mixar och blandar färs, aromsmör, dressing, dessert, puré, paté,

soppor etc. Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, lök, persilja, nötter, mandel, parmesan, svamp, choklad, etc.

ANVÄNDARE

Restauranger, caféer, bagerier, butikskök, dietkök, hälsohem, sjukhus, skolor, daghem, servicehem, salladsbarer etc.

KAPACITET

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

För ett jämnt och bra resultat bör fasta varor som kött och ost, etc. först delas i ungefär lika stora bitar inte större än ca 3x3x3 cm.

Nedan anges den maximala mängden som rekommenderas beredas per gång.

- Kött: 1 kg
- Fisk: 1 kg
- Aromsmör: 1 kg
- Majonnäs: 1 liter
- Persilja: 1 liter

AVSKRAPAREN

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

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

MONTERING

Placera kärlet på maskinbasen så att kärlets låsklack hamnar i försänkningen på maskinbasens ovansida.

Placera kniven på axeln, och rotera samt pressa samtidigt ner kniven så att den faller ner helt i sin koppling.

Fäst tätningsringen i spåret på lockets insida.

Ta tag i avskraparringens centrum och placera locket på avskraparringen.

Placera avskraparhandtaget ovanpå locket och avskraparringen under. Vrid avskraparhandtaget moturs tills det tar stopp i avskraparringen och de tre delarna sitter ihop.

Placera locket på kärlet så att texten "Close Open" hamnar klockan 5 sett från maskinbasens utlopp.

Vrid locket medurs tills det tar stopp.

DEMONTERING

Vrid locket moturs tills det tar stopp och lyft bort locket/avskraparen från maskinbasen.

Pressa samman avskrapar-ringen och avskraparhandtaget som sitter på locket, samt rotera

samtidigt avskraparhandtaget medurs tills det tar stopp och separera de tre delarna.

Rotera kniven medurs tills det tar stopp och avlägsna kniven samt lyft bort kärlet. Om innehållet i kärlet är flytande bör kärlet tömmas innan kniven avlägsnas.

SÅ HÄR ANVÄNDS MANÖVERNREDET

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

RENGÖRING

Läs hela instruktionen innan du börjar rengöra maskinen.

INNAN RENGÖRING: Stäng alltid av maskinen och drag ut kontakten. Alternativt, slå ifrån arbetsbrytaren om maskinen inte är försedd med stickkontakt. Ta loss alla lösa delar som skall rengöras. Se även till att demontera avskraparblad och packning.

MASKINDISKNING: Samtliga löstagbara delar kan diskas i diskmaskin.

HANDDISKNING: Använd alltid handdiskmedel.

RENGÖRINGSVERKTYG: Använd en diskborste för att rengöra matzonerna. Knivaxeln i mitten av maskinen kan med fördel rengöras med en liten flaskborste. Använd en fuktig trasa för att torka maskinens övriga ytor.

DESINFEKTION: Använd isopropanol (65-70%). Isopropanol är extremt lättantändligt, använd därför med varsamhet.

VARNING:

- Häll eller spreja inte vatten på maskinens sidor.
- Använd inte natriumhypoklorit (Klorin) eller medel som innehåller detta ämne.
- Använd inte skarpa föremål eller föremål inte avsett för rengöring.
- Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt.

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

SKÖTSELRÅD:

- Rengör maskinen omgående efter användning.
- Torka maskinen omgående efter rengöring för att undvika oxidation och missfärgningar på ytan.

INFORMATION: Om maskinen lämnas fuktig under längre perioder kan fläckar uppstå. Dessa fläckar är ofarliga men den ursprungliga ytan kommer att förlora sin lyster. Grönsaker och frukt innehåller syror. Beroende på vilka produkter som bereds kommer dessa att

påverka metallen olika snabbt. Därför är det viktigt att rengöra maskinen direkt efter beredning av salta och sura produkter.

FELSÖKNING

För att eliminera risken för skador på motorn, har VCB-32 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 och locket är korrekt monterade. Vänta i upp till 30 minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Lågkapacitet eller dåligt beredningsresultat vid beredning.

ÅTGÄRD: Fördela varan i mindre och lika stora bitar max 3x3x3 cm stora. Bered kortare eller längre tid. Bered en mindre mängd per gång. Ha alltid avskraparen monterad och använd den vid behov.

TEKNISK DATA HÄLLDE VCB-32

KAPACITET OCH VOLYM: Kärlets bruttovolym: 3 liter. Kärlets nettovolym lättflytande vätska 1,4 liter.

MASKINBAS: Motor: 1,0 kW. 100-120 V, 1-fas, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-fas, 50/60 Hz.

Termiskt motorskydd. Transmission: underhållsfri kuggrem. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Väggslutning: jordad, 1-fas, 10 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 82 dBA vid hackning. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotlesla.

REGLAGE OCH HASTIGHETER: Två hastigheter för perfekt beredningsresultat. Ca 1 450 varv/min i läge "I" och 2 650 varv/min i läge "II". Pulsfunktion ger 2 650 varv/min i läge "P".

KNIV: Hackknivens diameter: 180 mm.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 8,6 kg. Kärlet komplett: 1,4 kg.

NORMER: NSF STANDARD 8, se försäkringen om överensstämmelse.

PŘÍRUČKY

HALLDE

VCB-32

(CZ)

POZOR!

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

Při přenášení zařízení vždy držte za obě madla po stranách základny zařízení.

Nikdy nestrkejte ruce do mísy.

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

Opravovat nebo otvírat tělo zařízení smí pouze kvalifikovaný servisní mechanik.

VYBALENÍ

Ujistěte se, že byly doručeny všechny části, že zařízení funguje a že během přepravy nedošlo k žádnému poškození. Jakékoli požadavky je třeba sdělit dodavateli zařízení do osmi dnů od doručení.

INSTALACE

Před instalací vyjměte břit z mísy.

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

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

PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PROVEĎTE KONTROLU

Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky, případně vypněte síťový vypínač, a zkontrolujte, zda je kabel v dobrém stavu a zda není nikde porušen.

Umístěte mísu, břit a víko a přepněte ovladač rychlosti do polohy „II“. Zkontrolujte, zda se hřídel přestane otáčet do 4 sekund od chvíle, co bylo zvednuto víko a otočeno nadoraz proti směru hodinových ručiček.

Odeberte víko, břit a mísu. Přepněte ovladač rychlosti do polohy „II“ a zkontrolujte, zda se zařízení nespustilo.

Ujistěte se, že jsou gumové nožky zařízení pevně uchyceny na místě.

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

V případě jakéhokoli problému či poruchy se obraťte na kvalifikovaného servisního mechanika s žádostí o opravu. Teprve poté začněte zařízení znovu používat.

TYP ZPRACOVÁNÍ

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

UŽIVATELÉ

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

KAPACITA

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

Chcete-li dosáhnout rovnoměrného a dobrého výsledku u tvrdých potravin, jako je maso a sýr, je třeba tyto potraviny nejprve nakrájet na přibližně stejně velké kousky o rozměrech maximálně 3×3×3 cm.

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

- Maso: 1 kg
- Ryby: 1 kg
- Aromatické máslo: 1 kg
- Majonéza: 1 litr
- Petržel: 1 litr

STĚRKA

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

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

SESTAVENÍ

Umístěte mísu na základnu zařízení tak, že usazovací deska mísy zapadne do otvoru v horní části základny zařízení.

Umístěte břit na hřídel, a zatímco ho budete tlačít dolů, otáčejte s ním, až klesne úplně do své spojky.

Umístěte těsnicí kroužek do drážky na vnitřní straně víka.

Chyťte střed stíracího kroužku a umístěte na něj víko.

Usaďte rukojeť stěrky na víko a stírací kroužek pod ním. Otočte rukojeť stěrky ve stíracím kroužku nadoraz proti směru hodinových ručiček a všechny tři části zapadnou do sebe.

Umístěte víko na místo tak, aby text „Close Open“ zaujímal s vývodem základny zařízení úhel 150 stupňů.

Otočte víkem nadoraz po směru hodinových ručiček.

ROZLOŽENÍ

Otočte víkem nadoraz proti směru hodinových ručiček a zvedněte víko/stěrku ze základny zařízení.

Přitiskněte k sobě stírací kroužek a rukojeť stěrky (přípevněná k víku), přitom otočte rukojeť stěrky nadoraz po směru hodinových ručiček a všechny tři části se od sebe oddělí.

Otočte břity nadoraz po směru hodinových ručiček, poté břit sejměte a zvedněte mísu. Pokud je obsah mísy tekutý, je třeba jej nejprve vylít a teprve poté sejmut břit.

POUŽITÍ OVLADAČE RYCHLOSTI

Je-li ovladač rychlosti v poloze „O“, je zařízení vypnuto. Pokud je ovladač rychlosti v poloze „I“, zařízení nepřetržitě pracuje při nízké rychlosti, v poloze „II“ pracuje zařízení nepřetržitě při vysoké rychlosti. V poloze „P“ (pulz) zařízení pracuje do té doby, než uvolníte ovladač rychlosti.

ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění zařízení si nejprve přečtěte všechny pokyny.

PŘED ČIŠTĚNÍM: Vždy zařízení vypněte a odpojte zástrčku z elektrické zásuvky. Případně, pokud zařízení není vybaveno zástrčkou, otevřete rozpojovací přepínač. Odeberte všechny odnímatelné součásti, které chcete vyčistit. Rovněž vyjměte lopatky stěrky a těsnicí kroužek.

ČIŠTĚNÍ V MYČCE: Všechny odnímatelné součásti lze umývat v myčce.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ: Vždy použijte tekutý prostředek na mytí nádobí.

ČISTICÍ MATERIÁLY: Oblasti, které přicházejí do styku s potravinami, čistěte kartáčem na nádobí. Břítovou hřídel uprostřed lze čistit malým kartáčem na čištění lahví. Zbylý povrch zařízení otřete vlhkým hadrem.

DEZINFEKCE: Použijte izopropylalkohol (65–70%). Izopropylalkohol je vysoce hořlavý, proto prosím buďte při jeho použití velmi opatrní.

VAROVÁNÍ:

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

ČEMU SE VYHNOUT: Pokud to není absolutně nezbytné, nepoužívejte čisticí houby s hrubou stranou (např. Scotch-Brite™). Došlo by ke

zhrubnutí povrchu zařízení a ten by začal být méně vodoodpudivý.

TIPY K ÚDRŽBĚ:

- Vyčistěte zařízení bezprostředně po použití.
- Ihned po čištění zařízení vysušte, abyste předešli oxidaci a zabarvení povrchu.

INFORMACE: Pokud zůstane zařízení mokré delší dobu, objeví se na něm skvrny. Tyto skvrny nejsou nijak škodlivé, ale povrch ztratí svůj původní lesk. Ovoce a zelenina obsahují kyseliny. V závislosti na konkrétních zpracovávaných produktech se po určité, různě dlouhé době tato skutečnost projeví na kovových částech zařízení. Je proto důležité zařízení vyčistit ihned po zpracování slaných či kyselých produktů.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

V rámci ochrany motoru před poškozením je model VCB-32 vybaven pojistkou chránící motor před přehřátím, která zařízení automaticky vypne ve chvíli, kdy teplota motoru vystoupá na příliš vysokou úroveň. Pojistka proti přehřátí motoru se automaticky vynuluje, což znamená, že zařízení lze znovu spustit, jakmile motor zchladne, což většinou trvá 10 až 30 minut.

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

ŘEŠENÍ: Ujistěte se, že je zástrčka napájení správně připojena do elektrické zásuvky, případně zkuste nastavit síťový vypínač do polohy „I“. Zkontrolujte, zda nevyhořely pojistky v pojistkové skříni a zda mají správné ampérové specifikace. Ujistěte se, zda jsou mísa a víko správně usazeny. Vyčkejte 30 minut a poté zkuste zařízení spustit znovu. Obratě se na kvalifikovaného servisního mechanika se žádostí o pomoc.

PROBLÉM: Nízká kapacita nebo slabé výsledky zpracování.

ŘEŠENÍ: Nakrájejte potraviny na menší, přibližně stejně velké kousky o velikosti maximálně 3×3×3 cm. Zpracovávejte obsah mísy kratší nebo naopak delší dobu. Zpracovávejte pokaždé menší množství potravin. Mějte neustále nainstalovanou stěrku a podle potřeby ji používejte.

TECHNICKÉ PARAMETRY ZAŘÍZENÍ HALLDE VCB-32

KAPACITA A OBJEM: Hrubý objem mísy: 3 litry. Čistý objem mísy s volně proudící kapalinou: 1,4 litrů.

ZÁKLADNA ZAŘÍZENÍ: Motor: 1,0 kW. 100–120 V, jednofázový, 50–60 Hz. 220–240 V, jednofázový, 50/60 Hz. Pojistka proti přehřátí motoru.

Převod: bezúdržbový ozubený řemen.

Bezpečnostní systém: Dva bezpečnostní přepínače. Stupeň ochrany: IP34. Napájecí

konektor: Uzemněný, jednofázový, 10 A. Pojistka v pojistkové skříni v pracovních prostorech: 10 A, zpožděná. Úroveň zvuku: LpA (EN31201): 82 dBA během krájení Magnetické pole: Méně než 0,1 µT.

OVLÁDACÍ PRVKY A RYCHLOSTI: Dvě rychlosti pro dokonalé výsledky. 1 450 ot./min. v poloze „I“ a 2 650 ot./min. v poloze „II“. Funkce pulzu v poloze „P“ pracuje rychlostí 2 650 ot./min.

BŘIT: Průměr krájecího břitu je 180 mm.

ČISTÁ HMOTNOST: Základna zařízení: 8,6 kg. Komplet mísy: 1,4 kg.

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

HALLDE VCB-32

(DE)

WARNUNG!

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

Die Maschine stets an den beiden Handgriffen tragen, die seitlich am Maschinenunterteil angebracht sind.

Niemals die Hände in den Behälter stecken.

Vor der Reinigung der Maschine stets den Drehzahlregler in die Position O bringen und anschließend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Trennschalter in die Aus-Stellung bringen, um die Maschine abzuschalten.

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

AUSPACKEN

Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind, ob die Maschine funktioniert und ob kein Transportschaden vorliegt. Reklamationen sind dem Maschinenlieferanten innerhalb von acht Tagen nach der Lieferung zu melden.

INSTALLATION

Vor der Installation das Messer aus dem Behälter entfernen.

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

Stellen Sie die Maschine auf eine stabile Arbeitsfläche oder einen stabilen Tisch von 650 bis 900 mm Höhe.

SICHERHEITSKONTROLLE VOR DER ARBEIT

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

Montieren Sie den Behälter, das Messer und den Deckel. Stellen Sie den Drehzahlregler auf die Position II und kontrollieren Sie, ob die Welle innerhalb von 4 Sekunden, nachdem der Deckel angehoben und bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn gedreht wurde, aufhört, sich zu drehen.

Den Deckel, das Messer und den Behälter

entfernen. Stellen Sie den Drehzahlregler auf die Position II und kontrollieren Sie, dass die Maschine nicht anläuft.

Überprüfen, ob die Gummifüße der Maschine ordentlich in ihrer Position fixiert sind.

Überprüfen des Zustands und der Schärfe der Messer.

Im Falle eines Fehlers oder einer Fehlfunktion ist ein Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuzuziehen, bevor die Maschine in Betrieb genommen wird.

VERARBEITUNGSART

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

ANWENDER

Restaurants, Ladenküchen, Cafés, Bäckereien, Diätküchen, Seniorenwohnheime, Schulen, Fast-Food-Einrichtungen, Kindertagesstätten, Salatbars usw.

KAPAZITÄT

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

Für ein gleichmäßiges und gutes Ergebnis mit festen Produkten wie Fleisch, Käse usw. sollten diese erst in gleichmäßige Stücke von maximal 3x3x3 cm Größe zerteilt werden.

Die Liste unten gibt an, welche Mengen maximal zugleich verarbeitet werden sollten.

- Fleisch: 1 kg
- Fisch: 1 kg
- Aromabutter: 1 kg
- Mayonnaise: 1 Liter
- Petersilie: 1 Liter

DER ABSTREICHER

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

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

ZUSAMMENBAU

Setzen Sie den Behälter so auf das Maschi-

nenunterteil, dass der Führungsansatz in die Aussparung an der Oberseite des Maschinenunterteils eingeführt wird.

Setzen Sie das Messer auf die Welle. Drehen Sie das Messer und drücken Sie es gleichzeitig nach unten, dass es vollständig in seine Kupplung fällt.

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

Fassen Sie die Mitte des Abstreicherrings, und setzen Sie den Deckel auf den Abstreicherring.

Setzen Sie den Abstreicher-Handgriff auf den Deckel, und drücken Sie den Abstreicherring und den Abstreicher-Handgriff zusammen. Drehen Sie gleichzeitig den Abstreicher-Handgriff gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag, damit die drei Teile zusammengebracht werden.

Setzen Sie den Deckel so auf den Behälter, dass der Text „Schließen Öffnen“ sich in Bezug auf den Auslass des Maschinenunterteils in der 5-Uhr-Position befindet.

Den Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.

DEMONTAGE

Drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie den Deckel/den Abstreifer ab.

Drücken Sie den Abstreicherring und den Abstreicher-Handgriff (am Deckel angebracht) zusammen und drehen Sie gleichzeitig den Abstreicher-Handgriff bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Trennen Sie die drei Teile.

Drehen Sie das Messer bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, entfernen Sie das Messer, und heben Sie den Behälter heraus. Wenn der Behälterinhalt flüssig ist, sollte der Behälter geleert werden, bevor das Messer entfernt wird.

VERWENDUNG DES DREHZAHLEGLERS

Wenn sich der Drehzahlregler in der Position O befindet, ist die Maschine ausgeschaltet. In der Position I läuft die Maschine kontinuierlich bei niedriger Geschwindigkeit und in der Position II bei hoher Geschwindigkeit. In der Position P (Puls) operiert die Maschine bis der Drehzahlregler losgelassen wird.

REINIGUNG

Lesen Sie die gesamte Anleitung vor Beginn der Reinigung.

VOR DER REINIGUNG: Schalten Sie die Maschine immer ab, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Sollte die Maschine keinen Netzstecker haben, stellen Sie den Trennschalter auf AUS. Sämtliche abnehmbaren Teile entfernen, die gereinigt werden sollen. Entfernen Sie ebenso die Abstreiferklingen und den Dichtungsring.

REINIGUNG IN DER SPÜLMASCHINE: Sämtliche abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden.

HANDWÄSCHE: Stets Handgeschirrspülmittel für die Handwäsche verwenden.

REINIGUNGSMATERIALIEN: Eine Geschirrbürste für die Reinigung des Lebensmittelbereichs verwenden. Die Messerwelle in der Mitte der Maschine kann mit einer kleinen Flaschenbürste gereinigt werden. Ein feuchtes Tuch für das Abwischen der anderen Oberflächen der Maschine verwenden.

DESINFIZIERUNG: Isopropylalkohol (65–70%) verwenden. Isopropylalkohol ist leicht entflammbar, also Vorsicht bei der Verwendung.

WARNUNG:

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

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

PFLEGEHINWEISE:

- Die Maschine unmittelbar nach Gebrauch reinigen.
- Die Maschine unmittelbar nach der Reinigung trocknen, um die Oxidierung oder die Entfärbung der Oberfläche zu vermeiden.

INFORMATION: Wird die Maschine für eine längere Zeit in einem feuchten Zustand belassen, erscheinen Flecken. Diese Flecken sind harmlos, aber die Originaloberfläche wird ihren Glanz verlieren. Obst und Gemüse enthalten Säuren. Abhängig davon, welche Produkte verarbeitet werden, wird dies zu Auswirkungen auf das Metall nach einem unterschiedlichen Zeitraum führen. Es ist deshalb wichtig, die Maschine unmittelbar nach der Verarbeitung von salzhaltigen oder säurehaltigen Produkten zu reinigen.

FEHLERSUCHE

Zur Eliminierung des Risikos von Motorschäden ist der VCB-32 mit einem thermischen Motorschutz ausgestattet, welcher die Maschine automatisch bei zu hoher Motortemperatur abschaltet. Der thermische Motorschutz hat eine Rücksetzautomatik, was bedeutet, dass die Maschine erst dann wieder gestartet werden kann, wenn sich der Motor abgekühlt hat. Dieses nimmt normalerweise zwischen 10 und 30 Minuten in Anspruch.

FEHLER: Die Maschine startet nicht oder bleibt während des Betriebs stehen, ohne erneut gestartet werden zu können.

MASSNAHMEN: Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist, oder stellen Sie den Trennschalter in die Position I. Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten des betreffenden Raumes auf einen möglichen Defekt und die richtige Amperezahl hin. Überprüfen, ob Behälter und Deckel korrekt angebracht sind. Bis zu 30 Minuten warten und dann erneut versuchen, die Maschine zu starten. Bei Bedarf Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuziehen.

FEHLER: Geringe Leistung oder mangelhaftes Ergebnis.

MASSNAHMEN: Die Produkte in kleinere, gleichmäßige Stücke von maximal 3x3x3 cm zerteilen. Für kürzere oder längere Zeit verarbeiten. Kleinere Menge zu einer Zeit verarbeiten. Den Abstreifer stets eingebaut lassen und so verwenden, wie dies nötig ist.

TECHNISCHE DATEN HÄLLDE VCB-32

KAPAZITÄT UND VOLUMEN: Bruttovolumen des Behälters: 3 Liter. Nettovolumen des Behälters für frei fließende Flüssigkeiten: 1,4 Liter.

MASCHINENUNTERTEIL: Motor: 1,0 kW. 100-120 V, 1-Phasenstrom, 50-60 Hz, 220-240 V, 1-Phasenstrom, 50/60 Hz. Thermischer Motorschutz.

Kraftübertragung: Zahnriemen.

Sicherheitssystem: Zwei Sicherheitsschalter. Schutzart: IP34. Netzanschluss: Geerdet, einphasig, 10 A. Sicherung in Sicherungskasten für den betreffenden Raum: 10 A, träge. Geräuschpegel: LpA (EN31201): 82 dBA während des Schneidens. Magnetfeld: Kleiner als 0,1 Mikrottesla.

GESCHWINDIGKEITSREGELUNG: Zwei Geschwindigkeiten für perfekte Verarbeitungsergebnisse. 1450 U/min in Position I und 2650 U/min in der Position II. Die Puls-Funktion operiert in der Position P mit 2650 U/min.

MESSER: Der Durchmesser des Schneidmessers beträgt 180 mm.

NETTOGEWICHTE: Maschinenunterteil: 8,6 kg. Behälter komplett: 1,4 kg.

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

BRUGSANVISNING

HÄLLDE VCB-32

(DK)

ADVARSEL!

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

Bær altid maskinen i de to håndtag på maskinhusets sider.

Stik aldrig hænderne ned i skålen.

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

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

UDPAKNING

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

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

INSTALLATION

Fjern kniven fra skålen før installation.

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

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

KONTROLLER ALTID FØR BRUG

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

Monter skål, kniv og låg. Sæt hastighedsregulatoren på "II" og kontroller at akslen stopper indenfor 4 sekunder efter at låget er løftet og drejet helt om mod uret.

Fjern låget, kniven og skålen. Drej hastighedsregulatoren om på "II" og kontroller at maskinen ikke starter.

Kontroller at maskinens gummifødder er spændt fast.

Kontroller at knivene er helt og skarpe.

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

ANVENDELSE

Hakker, findeler, mikser og blander fars, kryddersmør, dressing, dessert, puré, paté, supper o.l. Fortilbereder kød, fisk, frugt, grøntsager,

løg, persille, nødder, mandler, parmesan, svampe, chokolade o.l.

BRUGERE

Restauranter, caféer, bagerier, butikskøkkener, diætkøkkener, plejehjem, sygehuse, skoler, daginstitutioner, salatbarer etc.

KAPACITET

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

For et ensartet og godt resultat bør faste produkter, såsom kød, ost o.l. først deles i lige store stykker, ikke større end ca 3x3x3 cm.

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

- Kød: 1 kg
- Fisk: 1 kg
- Kryddersmør: 1 kg
- Majonæse: 1 liter
- Persille: 1 liter

SKRABEREN

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

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

MONTERING

Placer skålen på maskinbasen således at styre-pladen på skålen føres ind i sporet, øverst på maskinbasen.

Placer kniven på akslen og drej og tryk samtidigt kniven nedad, så den falder helt ned i koblingen.

Indsæt tætningsringen i sporet på låget.

Tag fat i centrum af skraberens håndtag og placer låget på skraberens håndtag.

Placer skraberhåndtaget ovenpå låget og skraberens håndtag under. Drej skraberhåndtaget mod uret, til stop i skraberens håndtag og de tre dele er samlet.

Placer låget på skålen, således at teksten "Close Open" er i en position kl. 5, set fra afgangens på maskinbasen.

Drej låget med uret til stop.

DEMONTERING

Drej låget mod uret til stop og tag låget/ skraberens håndtag af maskinbasen.

Tryk skraberens håndtag og håndtaget, som sidder på låget sammen og drej samtidigt skraberhåndtaget med uret til stop og adskil de tre dele.

Drej kniven med uret til stop og fjern kniven og skålen. Hvis indholdet er flydende skal skålen tømmes først, inden kniven afmonteres.

HASTIGHEDSREGULERING

Med regulatoren i stilling "0" er maskinen stoppet. I stilling "I" kører maskinen kontinuerligt med lav hastighed og i stilling "II", kontinuerligt med høj hastighed. I stilling "P" (puls) kører maskinen med højeste hastighed til knappen slippes.

RENGØRING

Læs hele instruktionen før du begynder at rengøre maskinen.

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

Maskinopvask: samtlige aftagelige kan vaskes i en opvaskemaskine.

HÅNDOPVASK: Brug altid håndopvaske-middel.

RENGØRINGSVÆRKTØJ: Brug en opvaskebørste til rengøring af produktområderne. Knivakslen i midten af maskinen kan med fordel rengøres med en lille flad børste. Aftør maskinens udvendige falder med en fugtig klud.

DESINFEKTION: Brug Isopropanol (65-70%). Isopropanol er let antændeligt, vær derfor forsigtig.

ADVARSEL:

- Hæld eller sprøjt aldrig vand på maskinens sider.
- Brug aldrig klorholdige produkter til rengøringen.
- Brug aldrig skarpe genstande eller genstande ikke egnede til rengøring.
- Brug aldrig rengøringsmidler med slibende effekt.

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

PLEJE:

- Rengør maskinen omgående efter brug.
- Tør maskinen omgående efter rengøring, for at undgå oxidering og misfarvninger på ydersiden.

Hvis maskinen efterlades fugtig i længere tid, kan der opstå pletter. Disse pletter er harmløse, men pynter ikke på overfladen. Grøntsager og frugt indeholder syrer. Afhængigt af hvilke produkter der er tale om, vil disse påvirke metallet efter forskellige tidsintervaller. Det er derfor vigtigt at rengøre maskinen direkte efter behandling af salte og sure produkter.

FEJLSØGNING

For at fjerne risikoen for skader på motoren, er VCB-32 udstyret med en termosikring, som

automatisk afbryder maskinen, hvis motoren bliver for varm. Termosikringen har automatisk reset, hvilket betyder at maskinen kan startes igen efter 10 til 30 minutters afkøling.

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

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

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt resultat.

AFHJÆLPNING: Fordel produktet i mindre stykker på max. 3x3x3 cm. Behandl i kortere eller længere tid. Behandl mindre portioner pr. gang. Hav altid skraberen monteret og brug den efter behov.

TEKNISK DATA HALLDE VCB-32

KAPACITET OG VOLUMEN: Skålens bruttovolumen: 3 liter. Skålens nettovolumen letflydende væske 1,4 liter.

MASKINBASE: Motor: 1,0 kW. 100-120 V, 1-faset, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-faset, 50/60 Hz.

Termosikring. Transmission: vedligeholdelsesfri tandrem. Sikkerhedssystem: to sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP34. Vægudtag: jordet, 1-faset, 10 A. Anlægssikring: 10 A, træg. Støjniveau: LpA (EN31201): 82 dBA ved hakning. Magnetfelt: mindre end 0,1 mikrottesla.

REGULERING OG HASTIGHEDER: To hastigheder for perfekt resultat. Ca 1450 o/min i stilling "I" og 2650 o/min i stilling "II". Pulsfunktion giver 2650 o/min i stilling "P".

KNIV: Hakkeknivens diameter: 180 mm.

NETTOVÆGT: Maskinbase: 8,6 kg. Skål komplet: 1,4 kg.

NORMER: NSF STANDARD 8, se konformitetserklæring

INSTRUCCIONES DE USO

HALLDE VCB-32

(ES)

¡ATENCIÓN!

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

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

No introduzca nunca las manos en el recipiente.

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

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

DESEMBALAJE

Verifique que no falta ninguna pieza, que el aparato funciona, y que nada haya sufrido daños durante el transporte. Las reclamaciones deberán realizarse dentro de los ocho días siguientes a la entrega al proveedor del aparato.

INSTALACIÓN

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

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

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

CONTROL DE SEGURIDAD ANTES DE USO

Desenchufe el aparato de la toma de corriente, o desconecte el interruptor principal, y compruebe que el cable eléctrico esté en perfecto estado, sin grietas.

Coloque el recipiente, la cuchilla y la tapa, seleccione la velocidad en posición "II" y compruebe que el eje para de rotar 4 segundos después de que la tapa haya sido levantada y girada en el sentido contrario a las agujas del reloj tanto como sea posible.

Retire la tapa, la cuchilla y el recipiente. Gire el mando de selección de velocidad hasta la posición "II" y compruebe que el aparato no se pone en marcha.

Compruebe que la base de goma del aparato está firmemente atornillada en su posición.

Compruebe que las cuchillas están en buen estado y afiladas.

En caso de fallo o funcionamiento incorrecto, llame a un mecánico cualificado para solucionar el fallo antes de usar el aparato.

TIPOS DE PROCESADO

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

USUARIOS

Restaurantes, tiendas de cocina, cafeterías, pastelerías, cocinas dietéticas, residencias geriátricas, escuelas, centros de comida rápida, centros de día, bufés de ensaladas, etc.

CAPACIDAD

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

Para un buen resultado igualado con comidas sólidas como carne, queso, deberían cortarse primero en trozos más o menos iguales y no superiores a 3x3x3 cm.

La lista a continuación indica la cantidad máxima recomendada que debe procesarse de una sola vez.

- Carne: 1 kg
- Pescado: 1 kg
- Mantequilla aromatizada: 1 kg
- Mayonesa: 1 litro
- Perejil: 1 litro

LA ESPÁTULA

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

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

MONTAJE

Coloque el recipiente en la base del aparato de forma que la placa para el recipiente esté insertada en el hueco superior de la base del aparato.

Coloque la cuchilla en el eje y gírela presionando hacia abajo de modo que se hunda completamente en su acoplamiento.

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

Sujete el centro del anillo de la espátula y coloque la tapa en el anillo de la espátula.

Coloque el mango de la espátula encima de la tapa y el anillo de la espátula por debajo. Gire el mango de la espátula en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope permitido por el anillo de la espátula y se unirán las tres partes.

Coloque la tapa en el recipiente de modo que el texto "Close-Open" se encuentre "a las 5" en relación con la salida de la base del aparato.

Gire completamente la tapa en dirección horaria hasta su tope.

DESMONTAJE

Gire la tapa en dirección contraria a las agujas del reloj y levante la tapa/espátula separándola de la base del aparato.

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

Gire la cuchilla en sentido horario hasta llegar al tope y retire la cuchilla y separe el recipiente. Si el contenido del recipiente es líquido, deberá vaciarlo antes de retirar la cuchilla.

USO DEL CONTROL DE VELOCIDAD

Con el mando de velocidad situado en posición "O" el aparato estará desconectado. En la posición "I", el aparato funciona de forma ininterrumpida a baja velocidad y en posición "II", funciona de forma ininterrumpida a alta velocidad. En la posición "P" (PULSE), el aparato funciona hasta que actúa el control de velocidad.

LIMPIEZA

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

ANTES DE LA LIMPIEZA: Desconecte siempre el aparato y extraiga el enchufe de la pared. También puede, si el aparato no dispone de enchufe, desconectar el interruptor de trabajo. Retire todas las piezas extraíbles para limpiarlas. Retire las palas de la espátula y el anillo de sellado.

LIMPIEZA EN LAVAVAJILLAS Todas las piezas extraíbles son aptas para lavavajillas.

LIMPIEZA A MANO: Use siempre detergente líquido de lavado a mano.

MATERIAL DE LIMPIEZA: Use un cepillo para vajilla para limpiar las zonas de alimentos. El eje de la cuchilla en el centro del aparato puede limpiarse con una pequeña escobilla cilíndrica. Use un trapo húmedo para limpiar las demás superficies del aparato.

DESINFECCIÓN: Use alcohol isopropílico (65-70%). El alcohol isopropílico es altamente inflamable, de modo que úselo con precaución al aplicarlo.

ATENCIÓN:

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

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

CONSEJOS SOBRE EL CUIDADO:

- Limpie el aparato inmediatamente después de su uso.
- Seque el aparato inmediatamente después de limpiarlo para evitar que se oxide y decolore la superficie.

INFORMACIÓN: Si el aparato permanece húmedo por un periodo prolongado, aparecerán manchas. Estas manchas no son problemáticas, pero la superficie original perderá su brillo. Las verduras y frutas contienen ácidos. Dependiendo de qué productos se procesen, esto tendrá un efecto en el metal tras periodos variables de tiempo. Por eso es importante limpiar el aparato justo después de usarlo para procesar productos salados y ácidos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Para eliminar el riesgo de dañar el motor, el VCB-32 está equipado con protección térmica del motor que automáticamente apagará el aparato si la temperatura del motor es demasiado alta. La protección térmica del motor tiene reinicio automático, lo que significa que el aparato podrá encenderse de nuevo cuando el motor se haya enfriado. Esto puede llevar entre 10 y 30 minutos.

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

SOLUCIÓN: Compruebe que el cable de alimentación está correctamente enchufado a la toma de corriente, o bien, seleccione el interruptor principal en posición "I". Controle que los fusibles del cuadro eléctrico de las instalaciones no hayan saltado y que sean del amperaje correcto. Compruebe que el recipiente y la tapa estén colocados correctamente. Espere 30 minutos y después, vuelva a intentar encender el aparato de nuevo. Llame a un mecánico cualificado.

FALLO: Capacidad baja o resultado de procesamiento deficiente.

SOLUCIÓN: Separe los productos en trozos más pequeños de tamaños parecidos de un

máximo de 3x3x3 cm. Procese durante un tiempo variable más o menos prolongado. Procese una cantidad más pequeña cada vez. Tenga siempre instalada la espátula y úsela cuando sea conveniente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE HALLDE VCB-32

CAPACIDAD Y VOLUMEN: Volumen bruto del recipiente: 3 litros. Volumen neto del recipiente con líquido fluido: 1,4 litros.

BASE DEL APARATO: Motor: 1,0 kW. 100-120 V, monofásico, 50-60 Hz. 220-240 V, monofásico, 50/60 Hz. Protección térmica del motor.

Transmisión: correa dentada libre de mantenimiento.

Sistema de seguridad: Dos interruptores de seguridad. Grado de protección: IP34. Toma de corriente de alimentación. Con toma de tierra, monofásico, 10 A, fusible en la caja de fusibles de las instalaciones: 10 A, retardado. Nivel de ruido: LpA (EN31201): 82 dBA en la función de picado. Campo magnético: Menos de 0,1 microteslas.

MANDOS Y VELOCIDADES: Dos velocidades para resultados de procesamiento perfectos. 1.450 rpm en posición "I" y 2.650 rpm en posición "II". La función pulse funciona a 2.650 rpm en posición "P".

CUCHILLA: El diámetro de la cuchilla de picado es de 180 mm.

PESOS NETOS: Base del aparato: 8,6 kg. Recipiente completo: 1,4 kg.

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

KÄYTTÖOHJE

HÄLLDE VCB-32

(FI)

HUOMIO!

Ole hyvin varovainen käsitellessäsi teräviä ja liikkuvia osia.

Kanna konetta aina laitteen sivuilla olevista kahdesta kahvasta.

Älä koskaan laita käsiäsi kulhoon.

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

Vain valtuutettu huoltomekaniikko saa korjata laitteen ja avata laitteen rungon.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Tarkista, että kaikki osat ovat olemassa, että laite toimii ja ettei mitään ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Valitukset on esitettävä laitteen toimittajalle kahdeksan päivän kuluessa toimituksesta.

ASENNUS

Poista terä kulhosta ennen asennusta.

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

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

TARKISTA AINA ENNEN KÄYTTÖÄ

Irrota virtapistoke pistorasiasta tai vaihtoehtoisesti sammuta pääkytkin ja tarkista, että sähköjohto on hyvässä kunnossa eikä siinä ole halkeamia.

Laita kulho, terä ja kansi paikalleen ja aseta nopeudensäädin "II"-asentoon ja tarkista, että akseli lakkaa pyörimästä 4 sekunnin kuluessa siitä, kun kansi on nostettu ja käännetty vastapäivään, niin pitkälle kuin se menee.

Poista kansi, terä ja kulho. Käännä nopeudensäädin asentoon "II" ja tarkista, että laite ei käynnisty.

Tarkista, että laitteen kumijalat on ruuvattu tiukasti paikoilleen.

Tarkista, että leikkuuterät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä.

Jos laitteessa esiintyy vikoja tai toimintahäiriöitä, ota yhteyttä valtuutettuun huoltomekaniikkoon, joka korjaa vian ennen laitteen käyttöönottoa.

KÄYTTÖTAPA

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

KÄYTTÄJÄT

Ravintolat, kauppojen keittiöt, kahvilat, leipomot, dieettikeittiöt, vanhainkodit, koulut, pika-ruokapaikat, päiväkodit, salaatti-barit jne.

KAPASITEETTI

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

Saadaksesi tasaisen ja hyvän tuloksen kiinteillä elintarvikkeilla, kuten lihalla ja juustolla, ne on ensin syytä paloittaa suunnilleen yhtä suuriksi paloiksi, joiden koko on enintään 3 x 3 x 3 cm.

Alla olevassa listassa on suositellut enimmäismäärät, joita voidaan käsitellä kerralla.

- Liha: 1 kg
- Kala: 1 kg
- Maustevoit: 1 kg
- Majoneesi: 1 litra
- Persilja: 1 litra

KAAVIN

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

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

KOKOAMINEN

Aseta kulho laitteeseen siten, että kulhon kohdistuslevy asettuu koneen alustan syvennyksen päälle.

Aseta terä akselille ja pyöritä terää samalla, kun painat sitä alaspäin siten, että se uppoaa täysin liittimeensä.

Aseta tiivisterengas kannen sisäpuolen uraan.

Tartu kaavinrenkaan keskustaan ja aseta kansi kaavinrenkaan päälle

Aseta kaapimen kahva kannen päälle ja kaavinrenkas sen alle. Käännä kaapimen kahvaa vastapäivään, niin pitkälle kuin se menee kaavinrenkaassa, ja näin kolme osaa on liitetty toisiinsa.

Laita kansi kulhon päälle siten, että teksti "Close Open" on kello 5:n kohdalla suhteessa laitteen rungon istukkaan.

Kierrä kantta myötäpäivään, niin pitkälle kuin se menee.

PURKAMINEN

Kierrä kantta vastapäivään, niin pitkälle kuin se menee, ja nosta kansi/kaavin pois koneen rungosta.

Paina kaavinrenkas ja kaapimen kahva (asennettu kanteen) yhteen pyörittämällä kaapimen kahvaa myötäpäivään, niin pitkälle kuin se menee, ja erota kolme osaa toisistaan.

Käännä terää myötäpäivään, niin pitkälle kuin se menee, irrota terä ja nosta se pois kulhosta. Jos kulhon sisältö on nestemäistä, se on tyhjennettävä ennen teräosan poistamista.

NOPEUDENSÄÄTIMEN KÄYTTÖ

Nopeudensäätimen ollessa "O"-asennossa laite on kytketty pois päältä. "I"-asennossa laite toimii jatkuvasti alhaisella nopeudella, "II"-asennossa jatkuvasti suurella nopeudella. Asennossa "P" (pulssi) laite toimii, kunnes nopeudensäädin vapautetaan.

PUHDISTUS

Lue kaikki ohjeet, ennen kuin alat puhdistaa laitetta.

ENNEN PUHDISTUSTA: Sammuta aina laite ja irrota pistoke pistorasiasta. Vaihtoehtoisesti, jos laitteessa ei ole pistoketta, avaa erotuskytkin. Poista kaikki irrotettavat osat, jotka on puhdistettava. Poista myös kaavinterät ja tiivisterengas.

PESU ASTIANPESUKONEESSA: Kaikki irrotettavat osat ovat konepestäviä.

PESU KÄSIN: Käytä aina käsitiiskainetta.

PUHDISTUSMATERIAALIT: Käytä tiskiharjaa ruoan kanssa kosketuksissa olevien alueiden puhdistamiseen. Laitteen keskiosassa oleva teräkseli voidaan puhdistaa pienellä pulloharjalla. Käytä kosteaa liinaa laitteen muiden pintojen puhdistamiseen.

DESINFIOINTI: Käytä isopropyylialkoholia (65–70 %). Isopropyylialkoholi on erittäin helposti syttyvää, joten ole varovainen käsitellessäsi sitä.

VAROITUS:

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

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

HUOLTO-OHJEET:

- Puhdista laite välittömästi käytön jälkeen.
- Kuivaa laite heti puhdistuksen jälkeen välttääksesi pinnan hapettumista ja haalistumista.

TIEDOKSI: Jos laite jätetään kosteaksi pidemmäksi ajaksi, siihen ilmestyy tahroja. Tahrat ovat harmittomia, mutta alkuperäinen pinta menettää kiiltonsaa. Vihannekset ja hedelmät sisältävät happoja. Ne vaikuttavat metalliin vaihtelevan pituisen ajan kuluttua ja sen mukaan, mitä tuotteita laitteella käsitellään. Siksi on tärkeää puhdistaa laite välittömästi suolaisten ja happamien tuotteiden käsittelyn jälkeen.

VIANMÄÄRITYS

Moottorin vahingoittumisriskin eliminoimiseksi VCB-32 on varustettu moottorin lämpösuojalla, joka sammuttaa laitteen automaattisesti, mikäli moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi. Moottorin lämpösuojassa on automaattinen nollaus, mikä tarkoittaa, että laite voidaan käynnistää uudelleen, kun moottori on jäähtynyt. Siihen kuluu yleensä 10–30 minuuttia.

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

KORJAUS: Tarkista, että pistoke on kunnolla kiinni pistorasiasassa, tai vaihtoehtoisesti aseta pääkytkin "I"-asentoon. Tarkista, että sulakerasiasassa olevat sulakkeet eivät ole lauenneet ja niissä on oikea ampeeriarvo. Tarkista, että kulho ja kansi on asennettu oikein. Odota 30 minuuttia ja yritä sitten käynnistää laite uudelleen. Kutsu paikalle valtuutettu huoltomekaanikko.

VIKA: Alhainen kapasiteetti tai huonot tulokset.

KORJAUS: Paloittele elintarvikkeet pienemmiksi, tasakokoisiksi kappaleiksi, maks. 3 x 3 x 3 cm. Käytä lyhyemmän tai pidemmän aikaa. Käsittele pienempiä määriä kerralla. Pidä kaavin aina asennettuna ja käytä sitä tarvittaessa.

HALLDE VCB-32:N TEKNISEET TIEDOT

KAPASITEETTI JA TILAVUUS: Kulhon bruttotilavuus: 3 litraa. Kulhon nettotilavuus vapaasti virtaavalla nesteellä: 1,4 litraa.

LAITTEEN RUNKO: Moottori: 1,0 kW. 100–120 V, yksivaiheinen, 50–60 Hz. 220–240 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz. Moottorin lämpösuoja.

Voimansiirto: huoltoa kaipaamaton hammashihna.

Turvajärjestelmä: Kaksi turvakytintä. Suojausluokka: IP34. Virtalähteen liitäntä: Maadoitettu, yksivaiheinen, 10 A. Sulake sulaketaulussa: 10 A, viivästetty. Äänitaso: LpA (EN31201): 82 dBA pilkkomisen aikana. Magneettikenttä: Alle 0,1 mikrotteslaa.

SÄÄTIMET JA NOPEUDET: Kaksi nopeutta täydelliseen tulokseen. 1 450 rpm asennossa "I" ja 2 650 rpm asennossa "II". Pulssitoiminto toimii 2 650 rpm:n nopeudella "P"-asennossa.

TERÄ: Leikkuuterän halkaisija on 180 mm.

NETTOPAINOT: Laitteen runko: 8,6 kg. Kulho: 1,4 kg.

NORMIT/STANDARDIT: NSF STANDARD 8, katso vaatimustenmukaisuusvakuutus.

MODE D'EMPLOI

HALLDE VCB-32

(FR)

ATTENTION !

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

Toujours porter l'appareil par les deux poignées latérales.

Ne jamais mettre les mains dans le récipient.

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

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

DÉBALLAGE

Vérifier que toutes les pièces sont jointes, que l'appareil fonctionne et que rien n'a été endommagé lors du transport. Toute réclamation doit parvenir au fournisseur de l'appareil sous huitaine.

INSTALLATION

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

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

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

CONTRÔLE DE SÉCURITÉ AVANT UTILISATION

Débrancher la fiche de la prise murale ou bien couper l'interrupteur général et s'assurer ensuite que le câble d'alimentation est intact et n'est pas fendillé.

Mettre en place le récipient, le couteau et le couvercle, puis mettre le sélecteur de vitesse sur « II » et vérifier que l'axe s'arrête dans les 4 secondes après que le couvercle ait été tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

Retirer le couvercle, le couteau et le récipient. Amener le sélecteur de vitesse dans la position « II » et vérifier que l'appareil ne démarre pas.

Vérifier que les pieds en caoutchouc de l'appareil sont bien vissés.

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

En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, faire appel à un professionnel qualifié qui réparera l'appareil avant toute remise en service.

TYPES DE PRÉPARATION

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

UTILISATEURS

Restaurants, traiteurs, cafés, boulangeries-pâtisseries, cuisines diététiques, maisons de retraite, écoles, restauration rapide, centres d'accueil, saladeries, etc.

CAPACITÉ

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

Pour obtenir un bon résultat et une bonne homogénéité de la préparation réalisée, les produits à chair ferme comme la viande, le fromage, etc., doivent être préalablement découpés en morceaux de même taille, ne dépassant pas 3x3x3 cm.

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

- Viande : 1 kg
- Poisson : 1 kg
- Beurre aromatisé : 1 kg
- Mayonnaise : 1 litre
- Persil : 1 litre

RACLEUR

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

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

MONTAGE

Placer le récipient sur le bloc moteur de manière que son ergot de verrouillage pénètre dans l'évidement ménagé sur le dessus du bloc moteur.

Placer le couteau sur l'axe et appuyer en tournant jusqu'à encliquetage.

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

Saisir la bague du racleur au centre et placer le couvercle dessus.

Placer la poignée du racleur au-dessus du couvercle et la bague du racleur sous celui-ci. Tourner la poignée du racleur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée pour assembler les trois éléments.

Mettre en place le couvercle sur le récipient de telle sorte que l'inscription « Close Open » soit dans la position « 5 heures » par rapport à l'orifice de sortie du bloc moteur.

Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

DÉMONTAGE

Tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée et retirer le couvercle/le racleur vers le haut.

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

Tourner le couteau dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, puis l'enlever et sortir le récipient. Si le contenu du récipient est liquide, il convient de le vider avant d'enlever le couteau.

UTILISATION DU RÉGLAGE DE LA VITESSE

Lorsque le sélecteur de vitesse est dans la position « 0 », l'appareil est arrêté. Sur « I », il fonctionne de manière continue à vitesse lente, et sur « II » à grande vitesse. Dans la position « P », il s'arrête dès que l'on relâche le sélecteur.

NETTOYAGE

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

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

NETTOYAGE DANS LE LAVE-VAISSELLE : Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans le lave-vaisselle.

NETTOYAGE À LA MAIN : Utiliser toujours un détergent pour vaisselle à la main.

MATÉRIAUX DE NETTOYAGE : Pour nettoyer les zones exposées aux aliments, utiliser une éponge à rincer la vaisselle. L'axe au milieu de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'une petite brosse à bouteilles. Pour essuyer les autres surfaces de l'appareil, utiliser un chiffon humide.

DÉSINFECTION : Utiliser l'alcool isopropylique (de 65 à 70 %). L'alcool isopropylique est très inflammable ; lors de son application, il faut donc être prudent.

ATTENTION !

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

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

CONSEIL D'ENTRETIEN :

- Nettoyer l'appareil immédiatement après l'utilisation.
- Essuyer l'appareil immédiatement après le nettoyage afin d'éviter l'oxydation et la décoloration du surface.

INFORMATION : Si vous laissez cet appareil humide pendant des périodes plus longues, des taches apparaîtront. Ces taches sont inoffensives mais la surface originale perdra son lustre. Les légumes et les fruits contiennent des acides. En fonction des aliments préparés, cela exerce un effet sur le métal au bout d'une période dont la durée varie. Il est donc important de nettoyer l'appareil immédiatement après la préparation d'aliments salés et acides.

DÉPANNAGE

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle VCB 32 intègre une fonction de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas d'échauffement. Le réenclenchement est ensuite automatique, ce qui signifie donc qu'il n'est pas possible de redémarrer l'appareil avant que le moteur ait refroidi, ce qui demande normalement entre 10 et 30 minutes.

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

MESURES : S'assurer que la fiche est branchée sur la prise murale ou, selon le cas, que l'interrupteur général est sur « I ». Vérifier que les fusibles dans l'armoire à fusibles du local sont intacts et ont l'ampérage qui convient. Vérifier que le récipient et le couvercle sont correctement montés. Attendre jusqu'à 30 minutes avant d'essayer de remettre l'appareil en marche. Le cas échéant, faire appel à un professionnel compétent.

DÉFAUT : Faible capacité ou mauvais résultats

MESURES : Couper le produit en morceaux plus petits et de mêmes dimensions (max. 3x3x3 cm). Raccourcir ou prolonger le temps de préparation. Préparer une plus petite quantité à la fois. Le racleur doit toujours être monté et il doit être utilisé à des fins prévus.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES HALLDE VCB-32

QUANTITÉS ET VOLUMES : Volume brut du récipient : 3 litres. Contenance nette du récipient, liquide fluide : 1,4 litre.

BLOC MOTEUR : Moteur : 1,0 kW. 100 à 120 V, monophasé, 50 à 60 Hz. 220 à 240 V, monophasé, 50 à 60 Hz. Protection thermique du moteur.

Transmission par courroie crantée ne nécessitant pas d'entretien.

Système de sécurité : deux disjoncteurs de sécurité. Classe d'isolation : IP34. Branchement secteur : prise murale avec terre, alimentation monophasée, 10 A. Fusible dans l'armoire à fusibles du local : 10 A, à action différée. Niveau sonore : LpA (EN31201): 82 dBA (hachage). Champ magnétique : inférieur à 0,1 microtesla.

RÉGLAGE DE LA VITESSE : deux vitesses pour un résultat parfait. 1 450 tr/min en position « I » et 2 650 tr/min en position « II ». n position "P" (marche intermittente), la vitesse est de 2 650 tr/min.

COUTEAU : Diamètre du couteau : 180 mm.

POIDS NETS : Bloc moteur : 8,6 kg. Récipient complet : 1,4 kg.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

HALLDE VCB-32

(GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Μεταφέρετε πάντα τη συσκευή από τις δύο λαβές που βρίσκονται στις πλευρές της βάσης της συσκευής.

Μην τοποθετείτε ποτέ τα χέρια σας στον κάδο.

Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή πριν την καθαρίσετε, μετακινώντας το χειριστήριο ταχυτήτων στη θέση «Ο» και στη συνέχεια βγάζοντας το φως τροφοδοσίας από την πρίζα τοίχου ή, εναλλακτικά, σηκώνοντας τον διακόπτη απομόνωσης.

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

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Ελέγξτε ότι έχουν παραδοθεί όλα τα εξαρτήματα, ότι η συσκευή λειτουργεί, και ότι δεν υπέστη βλάβες κατά τη μεταφορά της. Τυχόν αξιώσεις πρέπει να υποβάλλονται στον προμηθευτή της συσκευής εντός οχτώ ημερών από την παράδοση.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν την εγκατάσταση αφαιρέστε το μαχαίρι από τον κάδο.

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

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

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα ή, εναλλακτικά, απενεργοποιήστε τον κεντρικό διακόπτη και ελέγξτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι σε καλή κατάσταση και η μόνωση δεν είναι ραγισμένη.

Τοποθετήστε τον κάδο, το μαχαίρι και το καπάκι, ορίστε το χειριστήριο ταχυτήτων στη θέση «Ι» και ελέγξτε ότι ο άξονας σταματά να περιστρέφεται εντός 4 δευτερολέπτων από τη

στιγμή που σηκώνετε το καπάκι και το γυρίζετε αριστερόστροφα όσο πάει.

Αφαιρέστε το καπάκι, το μαχαίρι και τον κάδο. Γυρίστε το χειριστήριο ταχυτήτων στη θέση «ΙΙ» και ελέγξτε ότι η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία.

Ελέγξτε ότι τα ελαστικά πόδια της συσκευής είναι καλά βιδωμένα στη θέση τους.

Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια είναι σε καλή κατάσταση και αιχμηρά.

Σε περίπτωση που προκληθεί κάποια βλάβη ή δυσλειτουργία, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να διορθώσει τη βλάβη προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΕΙΔΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

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

ΧΡΗΣΤΕΣ

Εστιατόρια, κουζίνες καταστημάτων, καφετέριες, φούρνοι, κουζίνες νοσοκομείων, οίκοι ευγηρίας, σχολεία, εστιατόρια γρήγορου φαγητού, παιδικοί σταθμοί, μπουφέ με σαλάτες κτλ.

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ

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

Για να επιτευχθεί ένα ομοιογενές και καλό αποτέλεσμα με σκληρά τρόφιμα, όπως το κρέας, το τυρί κτλ. πρέπει πρώτα να τεμαχιστούν σε σχεδόν ισομεγέθη κομμάτια, έως και 3x3x3 cm.

Η παρακάτω λίστα υποδεικνύει τις μέγιστες συνιστώμενες ποσότητες που μπορεί να επεξεργάζεται ταυτόχρονα η συσκευή.

- Κρέας: 1 kg
- Ψάρι 1 kg
- Αρωματικό Βούτυρο: 1 kg
- Μαγιονέζα: 1 λίτρο
- Μαϊντανός: 1 λίτρο

ΞΕΣΤΡΟ

Να έχετε πάντα προσαρτημένο το ξέστρο σε όλα τα είδη επεξεργασίας, καθώς οι τέσσερις λεπίδες του ξέστρου επιβραδύνουν την περιστροφή των τροφίμων στον κάδο και στρώχνουν τα τρόφιμα προς το κέντρο/ζώνη κοπής του κάδου.

Μετακινώντας τη λαβή του ξέστρου προς τα πίσω και προς τα εμπρός καθαρίζετε εύκολα τα τοιχώματα του κάδου και συγκεντρώνετε

τα τρόφιμα στη ζώνη κοπής, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Τοποθετήστε τον κάδο στη βάση της συσκευής ώστε η πλάκα τοποθέτησης του να μπει στην εσοχή που βρίσκεται επάνω στη βάση της συσκευής.

Τοποθετήστε το μαχαίρι στον άξονα και περιστρέψτε το, ενώ ταυτόχρονα το πιέζετε προς τα κάτω για να μπει εντελώς μέσα στην σύζευξή του.

Τοποθετήστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης μέσα στην εγκοπή που βρίσκεται στην εσωτερική πλευρά του καπακιού.

Κρατήστε το κέντρο του δακτυλίου του ξέστρου και τοποθετήστε το καπάκι πάνω στον δακτύλιο του ξέστρου.

Τοποθετήστε τη λαβή του ξέστρου επάνω και τον δακτύλιο του ξέστρου κάτω από το καπάκι. Γυρίστε τη λαβή του ξέστρου αριστερόστροφα όσο πάει μέσα στο δακτύλιο του ξέστρου για να ενώσετε τα τρία μέρη.

Τοποθετήστε το καπάκι στον κάδο με τέτοιο τρόπο ώστε το κείμενο «Κλειστό - Ανοιχτό» να βρίσκεται στην ώρα 5 σε σχέση με το σημείο εξόδου επί της βάσης της συσκευής.

Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα όσο πάει.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Γυρίστε το καπάκι αριστερόστροφα όσο πάει και βγάλτε το καπάκι/ξέστρο από τη βάση της συσκευής.

Για να χωρίσετε τα τρία μέρη, πιέστε μαζί τον δακτύλιο και τη λαβή του ξέστρου, ενώ περιστρέψτε τη λαβή του ξέστρου δεξιόστροφα όσο πάει.

Περιστρέψτε το μαχαίρι αριστερόστροφα όσο πάει, αφαιρέστε το μαχαίρι και απομακρύνετε τον κάδο. Εάν τα περιεχόμενα του κάδου είναι σε υγρή μορφή, τότε αδειάστε τον κάδο προτού αφαιρέσετε το μαχαίρι.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΟΥ ΤΑΧΥΤΗΤΩΝ

Όταν το χειριστήριο ταχυτήτων βρίσκεται στη θέση «Ο» τότε η συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Στη θέση «Ι» η συσκευή λειτουργεί αδιάκοπα σε χαμηλή ταχύτητα και στη θέση «ΙΙ» αδιάκοπα σε υψηλή ταχύτητα. Στη θέση «Ρ» [παλμός] η συσκευή λειτουργεί ώσπου να ελευθερωθεί το χειριστήριο ταχυτήτων.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Διαβάστε τις οδηγίες προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό της συσκευής.

ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ: Απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και αφαιρείτε το φως τροφοδοσίας από την πρίζα. Εναλλακτικά, εάν η συσκευή δεν έχει φως, σηκώνετε το

διακόπτη ηλεκτρικής απομόνωσης. Αφαιρείτε όλα τα αποσπώμενα μέρη που πρόκειται να καθαριστούν. Αφαιρείτε τις λεπίδες του ξέστρου καθώς και τον δακτύλιο στεγανοποίησης.

ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟ ΠΙΑΤΩΝ: Όλα τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟ ΧΕΡΙ: Χρησιμοποιείτε πάντα απορρυπαντικό για πλύσιμο στο χέρι.

ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ: Χρησιμοποιείτε βούρτσες ειδικές για το πλύσιμο των πιάτων για να καθαρίζετε τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Μπορείτε να καθαρίζετε τον άξονα του μαχαιριού στο κέντρο της συσκευής με μια μικρή βούρτσα για μπουκάλια. Χρησιμοποιείτε ένα βρεγμένο πανί για να καθαρίζετε τις υπόλοιπες επιφάνειες της συσκευής.

ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ: Χρησιμοποιείτε ισοπροπυλική αλκοόλη (65–70%). Η ισοπροπυλική αλκοόλη είναι εξαιρετικά εύφλεκτη, για αυτό να την χρησιμοποιείτε με προσοχή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Μη χύνετε ή ψεκάζετε νερό στα πλάγια της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο (χλωρίνη) ή άλλα προϊόντα που εμπεριέχουν αυτήν την ουσία.
- Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα ή άλλα αντικείμενα που δεν προορίζονται για τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά ή καθαριστικά προϊόντα.

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΦΡΟΝΤΙΔΑ:

- Καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.
- Στεγνώνετε τη συσκευή αμέσως μετά τον καθαρισμό για να αποφύγετε την οξείδωση και τον αποχρωματισμό της επιφάνειας.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: Εάν η συσκευή παραμένει βρεγμένη για μεγάλα διαστήματα, θα εμφανιστούν λεκέδες. Οι λεκέδες αυτοί δεν προκαλούν βλάβες, όμως η αρχική επιφάνεια θα χάσει τη λάμψη της. Τα λαχανικά και τα φρούτα περιέχουν οξέα. Το είδος των προϊόντων που επεξεργάζεται η συσκευή επηρεάζει το μεταλλικό υλικό κατασκευής της σε διαφορετικούς χρόνους. Πρέπει, επομένως, να καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μετά την επεξεργασία αλμυρών και όξινων προϊόντων.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος πρόκλησης βλαβών στον κινητήρα, η συσκευή VCB-32 διαθέτει θερμική προστασία κινητήρα, η οποία απενεργοποιεί αυτομάτως τη συσκευή

εάν ο κινητήρας υπερθερμανθεί. Η θερμική προστασία κινητήρα διαθέτει λειτουργία αυτόματης επανεκκίνησης, κάτι που σημαίνει ότι η συσκευή τίθεται ξανά σε λειτουργία μόλις κρυώσει ο κινητήρας, διαδικασία που απαιτεί 10 με 30 λεπτά.

ΣΦΑΛΜΑ: Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία ή σταματά ενώ λειτουργεί και δεν μπορεί να τεθεί ξανά σε λειτουργία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Ελέγξτε ότι το φως τροφοδοσίας είναι τοποθετημένο σωστά στην πρίζα τοίχου ή εναλλακτικά ορίστε τον κεντρικό διακόπτη στη θέση «I». Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες στον πίνακα ελέγχου των εγκαταστάσεων δεν έχουν καεί και έχουν τη σωστή τάση. Βεβαιωθείτε ότι ο κάδος και το καπάκι έχουν τοποθετηθεί σωστά. Περιμένετε έως και 30 λεπτά και στη συνέχεια επιχειρήστε να θέσετε ξανά σε λειτουργία τη συσκευή. Εάν αποτύχετε, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

ΣΦΑΛΜΑ: Χαμηλή απόδοση ή μη ικανοποιητικά αποτελέσματα κατά την επεξεργασία.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Χωρίστε τα τρόφιμα σε μικρότερα, ομοιόμορφα κομμάτια έως 3x3x3 cm. Επεξεργαστείτε τα για μικρότερο ή μεγαλύτερο διάστημα. Επεξεργαστείτε μικρότερες ποσότητες κάθε φορά. Έχετε πάντα το ξέστρο τοποθετημένο και χρησιμοποιείτε το, όταν το χρειάζεστε.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΗΣ VCB-32 ΤΗΣ HALLDE

ΧΩΡΗΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΟΓΚΟΣ: Μεικτός όγκος του μπολ: 3 λίτρα. Καθαρός όγκος του κάδου με υγρό που ρέει ελεύθερα: 1,4 λίτρα.

ΒΑΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ: Κινητήρας: 1,0 kW. 100-120 V, μονοφασικός, 50-60 Hz. 220-240 V, μονοφασικός, 50/60 Hz. Θερμική προστασία κινητήρα.

Μετάδοση κίνησης: οδοντωτός ιμάντας που δεν χρειάζεται συντήρηση.

Σύστημα ασφαλείας: Διπλός διακόπτης ασφαλείας. Βαθμός προστασίας: IP34. Φως τροφοδοσίας: Γειωμένη, μονοφασική, 10 A. Ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών των εγκαταστάσεων: 10 A, με καθυστέρηση. Επίπεδο ήχου: LpA (EN31201): 82 dBA κατά τη διάρκεια της κοπής. Μαγνητικό πεδίο: Μικρότερο από 0,1 microtesla.

ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ: Δύο ταχύτητες για βέλτιστα αποτελέσματα. 1 450 στροφές ανά λεπτό στη θέση «I» και 2 650 στροφές ανά λεπτό στη θέση «II». Η παλμική λειτουργία λειτουργεί στις 2650 στροφές ανά λεπτό στη θέση «P».

ΜΑΧΑΙΡΙ: Η διάμετρος του μαχαιριού κοπής είναι 180 mm.

ΚΑΘΑΡΟ ΒΑΡΟΣ: Βάση συσκευής: 8,6 kg
Πλήρες μπολ: 1,4 kg

ΠΡΟΤΥΠΑ: NSF STANDARD 8, ανατρέξτε στη δήλωση συμμόρφωσης.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

VCB-32

(IS)

VARÚÐ!

Varist að skera ykkur á beittum hnífum og lausum vélarhlutum.

Lyftið alltaf vélinni upp á báðum handföngum á hliðum vélarhússins.

Setjið hendurnar aldrei ofan í skálina.

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

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

UMBÚÐIR FJARLÆGÐAR

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

UPPSETNING

Fjarlægið hnífinn úr skálinni fyrir uppsetningu.

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

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

KANNIÐ ÁVALLT FYRIR NOTKUN

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

Festið skálina, hnífinn og lokið og snúið hraðastillinum í stöðu „II“ og gangið úr skugga um að öxullinn hætti að snúast innan 4 sekúnda eftir að lokinu er lyft og því snúið rangsælis eins langt og hægt er.

Fjarlægið lokið, hnífinn og skálina. Snúið hraðastilli í stöðu „II“ og gangið úr skugga um að vélin fari ekki í gang.

Gangið úr skugga um að gúmmíundirstöður vélarinnar séu kirfilega skrúfaðar fastar.

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

Kallið til löggiltan fagmann ef eitthvað er gallað eða bilað til að laga gallann áður en vélin er tekin í notkun.

VINNSLUGERÐIR

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

NOTENDUR

Veitingastaðir, verslunareldhús, kaffihús, bakarí, mötuneyti, elliheimili, skólar, skyndibílastaðir, dagheimili, salatbarir o.s.frv.

VINNSLUGETA

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

Jafn og góður árangur fæst með því að hluta hráefni eins og kjöt og fisk fyrst í nokkurn veginn jafnstóra bita, ekki stærri en 3x3x3 sm.

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

- Kjöt: 1 kíló
- Fiskur: 1 kíló
- Kryddsmjör: 1 kíló
- Majónes: 1 lítri
- Steinselja: 1 lítri

SKAFAN

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

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

SAMSETNING

Setjið skálina ofan á vélina þannig að staðsetningarplata skálarinnar falli inn í gróp efst á vélinni.

Setjið hnífinn á öxulinn og snúið honum meðan honum er þrýst niður svo hann festist á sínum stað.

Festið þéttingarhringinn í raufinni innan á lokinu.

Grípið um miðjan sköfuhringinn og setjið lokið á sköfuhringinn.

Setjið sköfuhandfangið ofan á lokið og sköfuhringinn undir því. Snúið sköfuhandfanginu rangsælis eins langt og hægt er í sköfuhringnum svo hlutarnir þrír festist saman.

Setjið lokið á skálina þannig að textinn „Close Open“ vísi á klukkan 5 miðað við frárásarop vélarinnar.

Snúið lokinu réttisælis eins langt og hægt er.

LOSUN

Snúið lokinu rangsælis eins langt og hægt er og lyftið lokinu/sköfunni af vélinni.

Þrýstið saman sköfuhringnum og sköfuhandfanginu (fest við lokið), meðan þið snúið sköfuhandfanginu réttisælis eins langt og hægt er til aðskilja hlutana þrjá.

Snúið hnífnum réttisælis eins langt og hægt er

og fjarlægið hnífinn og lyftið honum úr skálinni. Ef innihald skálarinnar er í vökvaformi ætti að tæma hana áður en hnífurinn er fjarlægður.

NOTKUN HRAÐASTILLIS

Þegar hraðastillirinn er í stöðu „O“ er slökkt á vélinni. Í stöðunni „I“ vinnur vélin stöðugt á litlum hraða og í stöðunni „II“ stöðugt á miklum hraða. Þegar hraðastillirinn er í stöðu „P“ vinnur vélin þar til hraðastillinum er sleppt.

ÞRIF

Lesið allar leiðbeiningar áður vélin er þríf.

FYRIR ÞRIF Slökkvið ávallt á vélinni og takið hana úr sambandi. Ef vélin er ekki með kló skuluð þið slökkva á straumrofa. Fjarlægið alla hluta sem má fjarlægja og á að þrifa. Fjarlægið einnig sköfublöðin og þéttinghringinn.

ÞRIF Í UPPÞVOTTAVÉL: Alla hluta sem má fjarlægja má setja í uppþvottavél.

HANDÞVOTTUR: Notið ávallt uppþvottalög.

HREINSIEFNI: Notið uppþvottabursta til að þrifa matarsvæðin. Hægt er að þrifa hníföxulinn í miðri vélinni með litlum flöskubursta. Notið rakan klút til að þrifa aðra hluta vélarinnar.

SÓTTBREINSUN: Notið ísoprópýlalkóhól (65-70%). Ísoprópýlalkóhól er afar eldfimt svo farið varlega þegar það er notað.

VIÐVÖRUN:

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

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

RÁÐ FYRIR UMHIRÐU:

- Þrifið vélina strax eftir notkun.
- Þurrkið vélina strax eftir þrif til að forðast oxun og upplitun á yfirborðsflötum.

UPPLÝSINGAR: Ef vélin er látin standa rök í lengri tíma koma blettir á hana. Blettirnir eru skaðlausir en hafa slæm áhrif á útlit vélarinnar. Grænmeti og ávextir innihalda sýru. Það hefur áhrif á málminn, eftir því hvaða vörur eru unnar, eftir mismunandi langan tíma. Því er mikilvægt að þrifa vélina strax eftir vinnslu á söltum og súrum vörum.

BILANALET

Til að koma í veg fyrir tjón á vélinni er VCB-32 útbúin hitastýrðri mótörvörn sem slekkur sjálfkrafa á vélinni ef hitastig hennar verður of hátt. Hitastýrða mótörvörnin er með sjálfvirkri endurstillingu, sem þýðir að hægt er að gangsetja vélina aftur þegar hún hefur kólnað, sem tekur yfirleitt 10-30 mínútur.

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

LAUSN: Gangið úr skugga um að klóin sitji rétt í innstungunni eða að straumrofinn sé í stöðu „I“. Gangið úr skugga um að öryggi í töfluskápnum séu í lagi og að ampertala þeirra sé rétt. Gangið úr skugga um að skálin og lokið sitji rétt. Bíðið í allt að 30 mínútur og reynið svo að gangsetja vélina aftur. Fáði löggiltan fagmann til að gera við hana.

BILUN: Lítil vinnslugeta eða ófullnægjandi árangur.

LAUSN: Skerið matinn í minni, jafnstóra bita, í mesta lagi 3x3x3 sm. Vinnið þá í styttri eða lengri tíma. Vinnið minna magn í hvert sinn. Hafið alltaf sköfuna áfasta og notið hana eftir þörfum.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR UM HALLDE VCB-32

VINNSLUGETA OG MAGN: Brúttórúmmál skálar: 3 lítrar. Nettórúmmál skálar með létt-fljótandi vökva: 1,4 lítrar.

VÉLARHÚS: Mótor: 1,0 KW. 100-120 V, einfasa, 50/60 Hz. 220-240 V, einfasa, 50/60 Hz. Hitastýrð mótörvörn.

Aflyfirfærsla: viðhaldsfrí tannhjólsreim.

Öryggiskerfi: Tveir öryggisrofar: Varnarflokkur: IP34. Rafmagnsinnstunga: Jarðtengd, einfasa, 10A. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, treg. Hljóðvist: LpA (EN31201): 82 dBA í vinnslu. Segulsvið: Minna en 0,1 míkrótesla.

HRADASTILLINGAR: Tvær hraðastillingar fyrir fullkominn árangur. 1.450 sn./mín. í stöðu „I“ og 2.650 sn./mín. í stöðu „II“. Snögghraðastillirinn vinnur á 2.650 sn./mín. í stöðu „P“.

HNÍFUR: Þvermál hnífsins er 180 mm.

NETTÓÞYNGD: Vélarhús: 8,6 kíló. Heildarþyngd skálar: 1,4 kíló.

STAÐLAR: NSF-STAÐALL 8, sjá samræmisyfirlýsingu.

ISTRUZIONI PER L'USO

HALLDE VCB-32

(IT)

ATTENZIONE!

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

Trasportare l'apparecchio tenendolo sempre per le due maniglie ai lati della base.

Non introdurre mai le mani nel cestello.

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

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

ESTRAZIONE DALL'IMBALLO

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

INSTALLAZIONE

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

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

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

ESEGUIRE SEMPRE IL CONTROLLO PRIMA DELL'UTILIZZO

Estrarre la spina dalla presa di corrente, oppure spegnere l'interruttore generale e controllare che il cavo sia integro e senza crepe.

Montare cestello, coltello e coperchio, impostare il selettore velocità sulla posizione "I" e controllare che l'albero smetta di ruotare entro 4 secondi dopo aver sollevato e ruotato fino in fondo in senso antiorario il coperchio.

Rimuovere il coperchio, il coltello e il cestello. Portare il selettore di velocità in posizione "II" e controllare che l'apparecchio non si avvii.

Controllare che i piedini in gomma sotto la

base dell'apparecchio siano saldamente avvitati.

Controllare che le lame siano integre e bene affilate.

In caso di difetti o malfunzionamenti, rivolgersi ad un tecnico qualificato per la riparazione prima di utilizzare l'apparecchio.

TIPO DI IMPIEGO

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

UTILIZZATORI

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

CAPACITA'

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

Per ottenere un risultato omogeneo, i generi di una certa consistenza, come carne e formaggio vanno prima ridotti in pezzetti di dimensioni inferiori a 3x3x3 cm.

Nella tabella seguente sono indicate le quantità massime da trattare ogni volta.

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

IL RASCHIATORE

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

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

MONTAGGIO

Posizionare il cestello sulla base dell'apparecchio in modo che la guida di riferimento del cestello vada ad inserirsi nell'apposita scanalatura sulla base.

Inserire il coltello sull'albero e ruotarlo mentre lo si spinge verso il basso, fino a quando si blocca in sede.

Fissare la guarnizione nella scanalatura interna del coperchio.

Afferrare il centro del raschiatore e collocare il coperchio sull'anello raschiatore.

Posizionare il manico del raschiatore sul coperchio con l'anello di sotto. Ruotare il manico del raschiatore in senso antiorario fino a quando entra nell'anello e le tre parti sono collegate.

Inserire il coperchio in modo che il testo "Close Open" sia in posizione corrispondente alle ore 5 rispetto alla base.

Ruotare il coperchio in senso orario completamente.

SMONTAGGIO

Ruotare il coperchio in senso antiorario fino a quando si separa dalla base dell'apparecchio.

Premere insieme l'anello del raschiatore e il manico (montato sul coperchio), ruotando il manico in senso orario fino a quando le tre parti si separano.

Ruotare il coltello in senso orario fino a quando si separa, e rimuoverlo dal rovesciare il cestello. Se il contenuto del cestello è liquido, questo deve essere svuotato prima di rimuovere il coltello.

USARE IL SELETTORE DI VELOCITÀ

Quando il selettore si trova in posizione "0", l'apparecchio è spento. In posizione "I" l'apparecchio funziona in continuo a bassa velocità, in posizione "II" in continuo ad alta velocità. In posizione "P" (impulso) l'apparecchio funziona fino a quando il pulsante è rilasciato.

PULIZIA

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

PRIMA DELLA PULIZIA: Spegnerlo sempre l'apparecchio prima della pulizia e rimuovere la spina dalla presa di rete. In alternativa, se l'apparecchio non dispone di una spina, spegnere l'interruttore. Rimuovere tutte le parti rimovibili che devono essere pulite. Rimuovere anche le lame del raschiatore e la guarnizione.

PULIZIA IN LAVASTOVIGLIE: Tutte le parti rimovibili sono lavabili in lavatrice.

LAVAGGIO A MANO: Usare sempre detersivo liquido per lavaggio a mano.

MATERIALI PER LA PULIZIA: Utilizzare una spazzola da cucina per pulire le zone di contatto con gli alimenti. Il supporto dei coltelli al centro dell'apparecchio può essere pulito con una piccola spazzola per bottiglie. Pulire le altre superfici dell'apparecchio con un panno umido.

DISINFEZIONE: Usare alcool isopropilico (65-70%). L'alcol isopropilico è altamente infiammabile, usare quindi cautela durante l'applicazione.

AVVISO:

- Non versare o spruzzare acqua sui lati dell'apparecchio.
- Non utilizzare ipoclorito di sodio (cloro) o qualsiasi altro prodotto contenente tale sostanza.
- Non usare mai oggetti appuntiti o altri oggetti non specifici per la pulizia.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o prodotti per la pulizia.

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

NOTE SULLA CURA:

- Pulire l'apparecchio subito dopo l'uso.
- Asciugare subito l'apparecchio dopo la pulizia per evitare ossidazione e perdita di colore sulla superficie.

INFORMAZIONI: Se l'apparecchio viene lasciato umido per lungo tempo potrebbero apparire delle macchie. Le macchie non creano alcun problema, ma la superficie perde la sua lucidità iniziale. Verdure e frutta possono contenere acidi. A seconda del tipo di prodotti lavorati, ciò potrebbe avere effetto sull'aspetto del metallo col passare del tempo. Per questo è importante pulire l'apparecchio subito dopo il contatto con prodotti salati ed acidi.

RISOLUZIONE PROBLEMI

Per eliminare il rischio di danni al motore, VCB-32 è dotato di protezione termica del motore che spegne l'apparecchio automaticamente se la temperatura del motore diviene eccessiva. La protezione termica del motore ha un riarmo automatico, quindi l'apparecchio può essere riavviato quando il motore si è sufficientemente raffreddato, solitamente dopo 10 - 30 minuti.

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

INTERVENTO: Controllare che il cavo di alimentazione sia correttamente inserito nella presa o, alternativamente, portare l'interruttore principale in posizione "I". Controllare che i fusibili del quadro generale siano integri e del corretto amperaggio. Controllare che cestello e coperchio siano montati correttamente. Attendere fino a 30 minuti e provare a riavviare l'apparecchio. Rivolgersi ad un tecnico qualificato.

GUASTO: Bassa capacità o risultati insoddisfacenti.

INTERVENTO: Ridurre gli alimenti in pezzi più piccoli ed omogenei, max. 3x3x3 cm. Far funzionare per un periodo maggiore o minore. Lavorare una minor quantità per volta. Usare sempre il raschiatore montato e nel modo previsto.

DATI TECNICI HALLDE VCB-32

CAPACITÀ E VOLUME: Volume lordo del cestello: 3 litri. Volume netto del cestello con liquidi: 1.4 litri.

BASE APPARECCHIO: Motore: 1.0 kW. 100-120 V, monofase, 50-60 Hz. 220-240 V, monofase, 50/60 Hz. Salvamotore termico.

Trasmissione a cinghia dentata senza manutenzione.

Sistema di sicurezza: due interruttori di sicurezza. Grado di protezione: IP34. Alimentazione elettrica: con messa a terra, monofase, 10 A. Fusibile nel quadro generale: 10 A, ritardato. Rumorosità: LpA (EN31201): 82 dBA durante la triturazione. Campo magnetico: Inferiore a 0.1 microtesla.

SELETTORE DI VELOCITÀ: Due velocità per risultati perfetti. 1 450 giri/min in posizione "I" e 2650 giri/min in posizione "II". La funzione impulso (Posizione "P") determina una rotazione di 2650 giri/min.

COLTELLO: Il diametro del coltello per tritare è di 180 mm.

PESI NETTI: Base apparecchio: 8.6 kg. Cestello completo: 1.4 kg.

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

GEBRUIKSAANWIJZING

HALLDE VCB-32

(NL)

LET OP!

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

Draag de machine altijd aan beide handgrepen aan de zijkanten van de voet van de machine.

Doe nooit uw handen in de kom.

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

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

UITPAKKEN

Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn, of de machine werkt en of er niets is beschadigd tijdens het transport. Claims moeten binnen acht dagen na levering worden ingediend bij de leverancier.

INSTALLATIE

Verwijder het mes uit de kom voor de installatie.

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

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

CONTROLE VOOR GEBRUIK

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

Plaats de kom, het mes en de deksel en zet de snelheidsregelaar op stand "I" en controleer of de as binnen 4 seconden stopt met draaien nadat de deksel is opgetild en zo ver mogelijk linksom is gedraaid.

Verwijder de deksel, het mes en de kom. Draai de snelheidsregelaar naar stand "I" en controleer of de machine niet start.

Controleer of de rubberen voetjes van de machine stevig op hun plaats zijn vastgeschroefd.

Controleer of de messen in goede staat en scherp zijn.

Bel in het geval van een defect of storing een gekwalificeerde servicemonteur om de storing te verhelpen voordat u de machine gebruikt.

TYPE VERWERKING

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

GEBRUIKERS

Restaurants, winkelkeukens, cafés, bakkerijen, dieetkeukens, rusthuizen, scholen, fastfood-restaurants, dagverblijven, saladebars enz.

CAPACITEIT

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

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

De onderstaande lijst geeft de aanbevolen maximumhoeveelheden weer die per keer kunnen worden verwerkt.

- Vlees: 1 kg
- Vis: 1 kg
- Aromatische boter: 1 kg
- Mayonaise: 1 liter
- Peterselie: 1 liter

DE SCHRAPER

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

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

MONTAGE

Plaats de kom op de machinevoet zodat de fixeerplaat van de kom in de uitsparing aan de bovenzijde van de machinevoet is geplaatst.

Plaats het mes op de as en draai het mes terwijl u het omlaag drukt zodat het helemaal in zijn koppeling zakt.

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

Pak het midden van de schraperring en plaats de deksel op de schraperring.

Plaats de schraperhandgreep boven op de deksel en de schraperring eronder. Draai de handgreep van de schraper zo ver mogelijk linksom in de schraperring en de drie delen worden samengevoegd.

Plaats de deksel op de kom zodat de tekst "Close Open" op 5 uur staat ten opzichte van de uitlaat van de machinevoet.

Draai de deksel zo ver mogelijk rechtsom.

DEMONTAGE

Draai de deksel zo ver mogelijk linksom en til de deksel/schraper van de machinevoet.

Druk de schraperring en de schraperhandgreep tegen elkaar (aan de deksel bevestigd), terwijl u de schraperhandgreep zo ver mogelijk rechtsom draait en de drie delen van elkaar haalt.

Draai het mes zo ver mogelijk rechtsom en verwijder het mes en haal de kom weg. Als de inhoud van de kom vloeibaar is, moet de kom worden geleegd voordat het mes wordt verwijderd.

DE SNELHEIDSREGELAAR GEBRUIKEN

Met de snelheidsregelaar in positie "O" wordt de machine uitgeschakeld. In de stand "I" draait de machine continu op lage snelheid en in stand "II" continu op hoge snelheid. In de stand "P" (pulseren) werkt de machine tot de snelheidsregelaar wordt losgelaten.

REINIGING

Lees alle instructies voordat u begint met het reinigen.

VÓÓR HET SCHOONMAKEN: Schakel de machine altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact. Als alternatief, als de machine geen stekker heeft, opent u de scheidingsschakelaar. Verwijder alle losse onderdelen die moeten worden schoongemaakt. Verwijder de schrapermessen en de afdichtring.

REINIGEN IN EEN AFWASMACHINE: Alle losse onderdelen kunnen in de machine worden gewassen.

REINIGEN MET DE HAND: Gebruik altijd een handafwasmiddel.

REINIGINGSMATERIAAL: Gebruik een afwasborstel om de voedselzones te reinigen. De mesas in het midden van de machine kan worden gereinigd met een kleine flesborstel. Gebruik een vochtige doek om de andere oppervlakken op de machine te reinigen.

ONTSMETTING: Gebruik isopropylalcohol (65-70%). Isopropylalcohol is licht ontvlambaar dus wees voorzichtig bij het aanbrengen.

WAARSCHUWING:

- GIET OF SPUIT GEEN WATER OP DE ZIJKANTEN VAN DE MACHINE.
- Gebruik geen natriumhypochloriet (chloor) of een middel dat deze stof bevat.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of voorwerpen die niet voor reinigen bedoeld zijn.
- Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen.

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

ADVIES OVER VERZORGING:

- Maak de machine direct na gebruik schoon.
- Droog de machine direct na het reinigen om oxidatie en verkleuring van het oppervlak te voorkomen.

INFORMATIE: Als de machine langere tijd vochtig blijft, ontstaan er vlekken. Deze vlekken zijn onschuldig, maar het oorspronkelijke oppervlak zal zijn glans kwijtraken. Groente en fruit bevatten zuren. Afhankelijk van welke producten worden verwerkt, kan dit na kortere of langere tijd effect hebben op het metaal. Het is daarom belangrijk de machine direct te reinigen na de verwerking van zout- en zuurproducten.

PROBLEMEN VERHELPEN

Om het risico van schade aan de motor te voorkomen is de SB-32 uitgerust met thermische motorbeveiliging die de machine automatisch uitschakelt wanneer de temperatuur van de motor te hoog zou worden. De thermische motorbeveiliging heeft een automatische reset, wat betekent dat de machine weer kan worden gestart wanneer de motor is afgekoeld, wat meestal tussen de 10 en 30 minuten duurt.

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

OPLOSSING: Controleer of de stekker in het stopcontact zit of, als alternatief, zet de hoofdschakelaar op stand "I". Controleer of de zekeringen in de meterkast voor het pand intact zijn en de correcte waarde hebben. Controleer of de kom en de deksel op de juiste wijze zijn aangebracht. Wacht 30 minuten en probeer dan om de machine opnieuw te starten. Bel een gekwalificeerde servicemonteur om het na te kijken.

PROBLEEM: Geringe capaciteit of slechte verwerkingsresultaten.

OPLOSSING: Verdeel het voedsel in kleinere, gelijkmatige stukken van max. 3 x 3 x 3 cm. Verwerk het voedsel een kortere of langere periode. Verwerk elke keer in een kortere tijd. Zorg dat de schraper altijd is bevestigd en gebruik deze als vereist.

TECHNISCHE SPECIFICATIE HALLDE VCB-32

CAPACITEIT EN VOLUME: Brutovolume van de kom 3 liter. Nettovolume van de kom met vrijstromend vloeistof: 1,4 liter.

MACHINEVOET: Motor: 1,0 kW. 100-120 V, 1-fase, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-fase, 50/60 Hz. Thermische motorbeveiliging.

Transmissie: onderhoudsvrij getande riem.

Beveiligingssysteem: Twee veiligheidsschakelaars. Beschermingsgraad: IP34. Stroomaansluiting: Geaard, 1-fase, 10 A. zekering in de meterkast voor het pand: 10 A, vertraagd. Geluidsniveau: LpA (EN31201): 82 dBA tijdens fijnhakken. Magnetisch veld: Minder dan 0,1 microtesla.

BEDIENING EN SNELHEDEN: Twee snelheden voor perfecte verwerkingsresultaten. 1450 tpm in stand 'I' en 2650 tpm in stand "II". De pulseerfunctie werkt op 2650 tpm in stand "P".

MES: De diameter van het hakmes is 180 mm.

NETTOGEWICHT: Machinevoet: 8,6 kg. Kom compleet: 1,4 kg.

NORMEN/STANDAARDEN: NSF STANDDAARD 8, zie conformiteitsverklaring.

BRUKSANVISNING

HALLDE VCB-32

(NO)

FORSIKTIG!

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

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

Putt aldri hendene ned i bollen.

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

Kun en fagperson skal åpne maskinhuset og reparere maskinen.

PAKKE UT

Kontroller at alle deler er inkludert, at maskinen fungerer og at ingenting er blitt skadet under transport. Krav må fremmes overfor leverandøren av maskinen innen åtte dager etter levering.

INSTALLASJON

Fjern kniven fra bollen før installasjon.

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

Plasser maskinen på stødig benk eller bord i en høyde på 650–900 mm.

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

Trekk støpslet ut av stikkontakten, slå alternativt av strømbryteren, kontroller deretter at strømkabelen er i god stand og ikke er sprukket.

Installer bollen, kniven og lokket, sett hastighetsknappen i posisjon "I". Kontroller deretter at akselen slutter å rotere innen 4 sekunder etter at lokket vippes opp og vris mot urviseren så langt det går.

Fjern lokket, kniven og bollen. Drei hastighetsknappen til posisjon "II" og kontroller at maskinen ikke starter.

Kontroller at gummiføttene på maskinen er skrudd godt på plass.

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

Hvis det oppstår feil eller funksjonsfeil, må du kontakte en fagperson for å utbedre feilen før maskinen kan tas i bruk.

TYPE TILBEREDNING

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

BRUKERE

Restauranter, butikk-kjøkken, kaféer, bakerier, diettkjøkken, aldershjem, skoler, gatekjøkken, barnehager, salatbarer osv.

KAPASITET

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

For å få et jevnt og godt resultat med faste matvarer som kjøtt og ost bør de først deles opp i omtrent like store deler som ikke er større enn 3x3x3 cm.

Listen nedenfor indikerer maksimal anbefalt mengde som bør blandes samtidig.

- Kjøtt: 1 kg
- Fisk: 1 kg
- Kryddersmør: 1 kg
- Majones: 1 liter
- Persille: 1 liter

SKRAPEN

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

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

MONTERING

Plasser bollen på maskinbasen slik at styreplaten på bollen går i inngrep i utsparingen øverst på maskinbasen.

Plasser kniven på akselen og roter kniven mens du trykker den ned, slik at den går helt ned i koblingen.

Installer tetningsringen i sporet på innsiden av lokket.

Ta tak midt på skraperingen og plasser lokket på skraperingen.

Plasser skrapehåndtaket øverst på lokket og skraperingen under. Vri skrapehåndtaket mot urviseren til det stopper i skraperingen. Nå er de tre delene satt sammen.

Plasser lokket på bollen slik at teksten "Close Open" står i klokken 5 i forhold til utløpet på maskinbasen.

Vri lokket med urviseren til det stopper.

DEMONTERING

Vri lokket mot urviseren til det stopper og løft lokke/skraperen av maskinbasen.

Trykk sammen skraperingen og skrapehåndtaket (på lokket) samtidig som skrapehåndtaket roteres med urviseren til det stopper. Ta de tre delene fra hverandre.

Roter kniven med urviseren så langt den går. Fjern kniven og løft av bollen. Hvis innholdet i bollen er flytende, bør det tømmes ut før du fjerner kniven.

BRUKE HASTIGHETSKNAPPEN

Når hastighetsknappen står i posisjon "0", er maskinen av. I posisjon "I" går maskinen kontinuerlig i lav hastighet, og i posisjon "II" kontinuerlig i høy hastighet. I posisjon "P" (puls) går maskinen til hastighetsknappen slippes opp.

RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

FØR RENGJØRING: Slå alltid av maskinen og trekk støpslet ut av stikkontakten. Alternativt, hvis maskinen ikke har et støpsel, må du åpne skillebryteren. Fjern alle demonterbare deler som skal rengjøres. Fjern skrapebladene og tetningsringen også.

RENGJØRING I OPPVASKMASKIN: Alle demonterbare deler kan vaskes i oppvaskmaskin.

RENGJØRING FOR HÅND: Bruk alltid håndoppvaskmiddel.

RENGJØRINGSREDSKAPER: Bruk en oppvaskbørste for å rengjøre matvareområdene. Knivakselen midt i maskinen kan rengjøres med en liten flaskebørste. Bruk en fuktig klut for å tørke av de andre overflatene på maskinen.

DESINFISERING: Bruk isopropylalkohol (65–70 %). Isopropylalkohol er svært lettantennelig, så vær forsiktig når du bruker dette.

ADVARSEL:

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

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

RÅD OM STELL:

- Rengjør maskinen umiddelbart etter bruk.
- Tørk maskinen omgående etter rengjøring for å unngå oksidering og misfarging på overflaten.

INFORMASJON: Hvis maskinen blir stående fuktig over lengre tid, vil det oppstå flekker/misfarging. Disse flekkene/misfargingen er ufarlige, men den opprinnelige overflaten vil miste glansen. Grønnsaker og frukt inneholder syre. Avhengig av hvilke produkter som behandles, vil disse påvirke metallet etter en viss tid. Det er derfor viktig å rengjøre maskinen umiddelbart etter behandling av salte og syreholdige produkter.

FEILSØKING

For å hindre skader på motoren har VCB-32 et termisk motorvern som automatisk slår av maskinen hvis temperaturen i motoren blir for høy. Det termiske motorvernet har en automatisk tilbakestilling, som betyr at maskinen kan starte igjen når motoren har kjølt seg ned, noe som vanligvis tar mellom 10 og 30 minutter.

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

TILTAK: Kontroller at støpslet er plugget ordentlig inn i stikkkontakten, eller sett alternativt strømbryteren i posisjon "I". Kontroller at sikringene i veggboksen på stedet ikke er utløst og at de har riktig strømstyrke. Kontroller at bollen og lokket er riktig plassert. Vent i minimum 30 minutter og prøv å starte maskinen på nytt. Kontakt en fagperson for å utbedre feilen.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig blanderesultat.

TILTAK: Del matvarene i små, like store deler, maks. 3x3x3 cm. Kjør maskinen i kort eller litt lengre tid. Bland sammen en liten mengde om gangen. Ha alltid skrapen installert og bruk den ved behov.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE VCB-32

KAPASITET OG VOLUM: Bruttovolum i bollen: 3 liter. Nettovolum i bollen med tyntflytende væske: 1,4 liter.

MASKINBASE: Motor: 1,0 kW. 100-120 V, enfaset, 50-60 Hz. 220-240 V, enfaset, 50/60 Hz. Termisk motorvern.

Gir: Vedlikeholdsfri tannreim.

Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP34. Stikkontakt: Jordet, enfaset, 10 A. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtrykknivå: LpA (EN31201): 82 dBA under kutting. Magnetfelt: Mindre enn 0,1 mikrotlesla.

REGULATORER OG HASTIGHETER: To hastigheter for perfekt blanderesultat. 1450 o/min i posisjon "I" og 2650 o/min i posisjon "II". Pulsfunksjonen går med 2650 o/min i posisjon "P".

KNIV: Diameteren på kuttekniven er

180 mm.

NETTOVEKTER: Maskinbase: 8,6 kg. Bolle, komplett: 1,4 kg.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

HALLDE VCB-32

(PL)

OSTRZEŻENIE!

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

Urządzenie należy przenosić, chwytając za dwa uchwyty znajdujące się po bokach podstawy.

Nie wolno wkładać dłoni do misy.

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy je zawsze wyłączyć, przekręcając pokrętło w położenie „0”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłączyć wyłącznik izolacyjny.

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

ROZPAKOWANIE

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

INSTALACJA

Przed instalacją zdemontuj nóż z misy.

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

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

ZAWSZE SPRAWDZAJ PRZED UŻYCIEM

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

Zamontuj misę, nóż i pokrywę, następnie ustaw pokrętło regulacji prędkości w pozycji „II” i sprawdź, czy wał napędowy zatrzymuje się w ciągu 4 sekund po podniesieniu i odsunięciu pokrywy do oporu w lewo.

Zdemontuj pokrywę, nóż oraz misę. Ustaw pokrętło regulacji prędkości w pozycji „II” i upewnij się, że urządzenie nie uruchamia się.

Sprawdź, czy gumowa podstawa urządzenia jest odpowiednio zamocowana.

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

Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo, przed rozpoczęciem użytkowania wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

MOŻLIWOŚCI

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

PRZEZNACZENIE

Restauracje, kawiarnie, bary, kuchnie dietetyczne, sanatoria, szpitale, szkoły, bary szybkiej obsługi, firmy cateringowe, bary sałatkowe itp.

POJEMNOŚĆ

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

W celu uzyskania dobrych i jednolitych wyników stałe produkty, takie jak mięso, sery itp. należy wcześniej pokroić na mniej więcej równe kawałki, nie większe niż ok. 3x3x3 cm.

Poniżej podano maksymalne ilości produktów przetwarzanych podczas jednego napełnienia.

- Mięso: 1 kg
- Ryby: 1 kg
- Masło smakowe: 1 kg
- Majonez: 1 litr
- Nać pietruszki: 1 litr

SKROBAK

Podczas pracy należy zawsze korzystać ze skrobaka, ponieważ trzy jego ostrza spawalniają obroty żywności w misie i kierują je do środka, czyli do strefy krojenia w misie.

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

MONTAŻ

Umieść misę na podstawie urządzenia w taki sposób, aby jej występ blokujący znalazł się w zagłębieniu w górnej części podstawy.

Umieść nóż na wale napędowym, a następnie obróć go jednocześnie naciskając, aby zamocować go prawidłowo w gnieździe.

Umieść pierścień uszczelniający w rowku na wewnętrznej stronie pokrywy.

Uchwyć środek pierścienia skrobaka i umieść pokrywę na pierścieniu skrobaka.

Umieść uchwyt skrobaka na górze pokrywy

na pierścień skrobaka pod pokrywę. Przekręć uchwyt skrobaka w lewo do oporu aż do połączenia wszystkich trzech części.

Umieść pokrywę na misie w taki sposób, aby napis „Close Open” znalazł się w położeniu godziny 5 patrząc od strony wylotu podstawy urządzenia.

Przekręć pokrywę w prawo do oporu.

DEMONTAŻ

Przekręć pokrywę w lewo do oporu i zdejmij pokrywę/skrobak z urządzenia bazowego.

Docisnij razem pierścień oraz uchwyt skrobaka (umieszczone na pokrywie) i obracaj uchwyt maksymalnie w prawo zanim rozdzielisz wszystkie trzy części.

Obróć nóż w prawo do oporu, a następnie wyjmij nóż i zdejmij misę. Jeżeli w misie znajduje się płynny produkt, przed wyjęciem noża należy ją opróżnić.

KORZYSTANIE Z POKRĘTŁA REGULACJI PRĘDKOŚCI

W pozycji „O” pokrętła sterującego urządzenie jest wyłączone. W pozycji „I” urządzenie pracuje w sposób ciągły, natomiast w pozycji „II” w sposób ciągły z wysoką prędkością. W pozycji „P” (praca impulsowa) urządzenie pracuje przez cały czas utrzymywania dźwigni w tym położeniu.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami.

PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA: Urządzenie należy zawsze najpierw wyłączyć, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Jeżeli urządzenie nie posiada gniazdka, wyłączyć wyłącznik izolacyjny. Zdemontuj wszystkie zdejmowane części, które należy wyczyścić. Zdemontuj ostrza skrobaka oraz pierścień uszczelniający.

MYCIE W ZMYWARCE: Wszystkie zdejmowane części można myć w zmywarce.

MYCIE RĘCZNE: Należy zawsze używać płynu do mycia naczyń.

ŚRODKI DO CZYSZCZENIA: Do czyszczenia używaj szczotki do naczyń. Do czyszczenia wału napędowego noża w środku urządzenia można użyć małej szczotki do czyszczenia butelek. Do czyszczenia innych powierzchni urządzenia użyj wilgotnej szmatki.

DEZYNFEKCJA: Używaj alkoholu izopropylowego (65-70%). Alkohol izopropylowy jest łatwopalny, należy zachować ostrożność podczas stosowania.

OSTRZEŻENIE:

- Obudowy urządzenia nie wolno polewać ani spryskiwać wodą.

- Nie należy używać podchlorynu sodu (chloru) ani innych środków zawierających ten związek.
- Nie używaj ostrych przedmiotów ani innych przedmiotów nie przeznaczonych do czyszczenia.
- Nie używaj żrących detergentów ani środków czystości.

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

PORADY:

- Wyczyść urządzenie natychmiast po użyciu.
- Osusz urządzenie natychmiast po czyszczeniu, aby zapobiec utlenianiu i odbarwieniu powierzchni.

INFORMACJE: Jeżeli urządzenie pozostanie wilgotne przez dłuższy czas, pojawiają się plamy. Plamy są nieszkodliwe, lecz powierzchnia traci swój blask. Warzywa i owoce zawierają kwasy. Od rodzaju przetwarzanych produktów zależy oddziaływanie na metal po upływie jakiegoś czasu. Dlatego jest ważne natychmiastowe wyczyszczenie urządzenia po przetwarzaniu słonych i kwasowych produktów.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, urządzenie VCB-32 zostało wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie odłącza zasilanie, jeśli silnik osiągnie zbyt wysoką temperaturę. Zabezpieczenie termiczne silnika posiada automatyczne nastawienie, co oznacza, że urządzenie może być ponownie uruchomione po ochłodzeniu się silnika, co trwa od 10 do 30 minut.

PROBLEM: Urządzenie nie uruchamia się lub zatrzymuje się podczas pracy i nie daje się ponownie uruchomić.

ROZWIĄZANIE: Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego została prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego oraz czy główny przełącznik jest w pozycji „I”. Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej pomieszczenia nie są przepalone i czy ich wartość znamionowa jest odpowiednia. Upewnij się, że misa oraz pokrywa zostały prawidłowo zainstalowane. Odczekaj około 30 minut, a następnie spróbuj uruchomić urządzenie ponownie. Jeżeli urządzenia w dalszym ciągu nie można uruchomić, wezwij specjalistyczny serwis.

PROBLEM: Niska wydajność lub złe wyniki obróbki produktu.

ROZWIĄZANIE: Pokrój produkty na mniejsze, równe kawałki, nie większe niż 3x3x3 cm. W zależności od potrzeb, obrabiaj produkty krócej lub dłużej. Obrabiaj jednocześnie mniejsze ilości produktów. Zawsze instaluj skrobak i korzystaj z niego w razie potrzeby.

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA HALLDE VCB-32

POJEMNOŚĆ URZĄDZENIA I OBJĘTOŚĆ PRODUKTÓW: Pojemność całkowita misy: 3 litry. Objętość płynu netto: 1,4 litry.

URZĄDZENIE BAZOWE: Silnik: 1,0 kW. Zasilanie 100-120 V, 1-fazowe, 50/60 Hz. Zasilanie 220-240 V, 1-fazowe, 50/60 Hz. Termiczne zabezpieczenie silnika.

Napęd: bezobsługowy pasek zębaty.

System bezpieczeństwa: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia: IP34. Gniazdo zasilające: Z uziemieniem, 1-fazowe, 10 A. Wymagany bezpiecznik w szafce elektrycznej lokalu: 10 A, zwłoczny. Poziom hałasu: LpA (EN31201): 82 dB(A) podczas siekania. Pole magnetyczne: poniżej 0,1 mikrotlesli.

REGULACJA PRĘDKOŚCI: Dwie prędkości pozwalające uzyskać doskonałe wyniki obróbki. 1450 obr./min w pozycji „I” i 2650 obr./min w pozycji „II”. Funkcja pracy impulsowej pozwala uzyskać prędkość 2650 obr./min w pozycji „P”.

NÓŻ: Średnica noża siekającego wynosi 180 mm.

WAGA NETTO: Urządzenie bazowe: 8,6 kg. Misa kompletna: 1,4 kg.

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

INSTRUÇÕES DE USO

HALLDE VCB-32

(PT)

ATENÇÃO!

Tenha cuidado para não ferir as mãos nas lâminas afiadas e peças em movimento.

Transporte sempre a máquina pelas duas pegadas laterais na base da máquina.

Nunca coloque as mãos no interior do recipiente.

Antes de limpar a máquina, desligue-a sempre, colocando o botão de controlo de velocidade na posição "0" e desligando a ficha da tomada elétrica na parede ou acionando o interruptor de isolamento.

Apenas um técnico qualificado poderá abrir a base da máquina e proceder à sua reparação.

AO DESEMBALAR

Certifique-se de que não faltam peças, de que a máquina funciona corretamente e de que nada foi danificado durante o transporte. O fornecedor deverá ser notificado de eventuais reclamações no prazo de oito dias.

INSTALAÇÃO

Retire a lâmina do recipiente antes da instalação.

Ligue a máquina a uma fonte de alimentação principal de acordo com as especificações apresentadas na placa de identificação existente na parte de trás da base da máquina.

Coloque a máquina sobre uma bancada ou mesa firme, com 650–900 mm de altura.

VERIFICAR SEMPRE ANTES DE UTILIZAR

Retire a ficha da tomada elétrica na parede ou desligue o interruptor principal e, de seguida, verifique se o cabo elétrico está em boas condições e se não apresenta fissuras.

Encaixe o recipiente, a lâmina e a tampa e coloque o botão de controlo de velocidade na posição "II" e verifique se o veio para de rodar nos 4 segundos seguintes à tampa ter sido levantada e rodada no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao máximo.

Remova a tampa, a lâmina e o recipiente. Coloque o botão de controlo de velocidade na posição "II" e certifique-se de que a máquina não liga.

Certifique-se de que os apoios de borracha da base da máquina estão devidamente apertados.

Verifique se as lâminas estão em boas condições e afiadas.

Em caso de avaria ou funcionamento incorreto, contacte um técnico qualificado para reparar a avaria antes de voltar a utilizar a máquina.

TIPO DE PROCESSAMENTO

Corta, pica e mistura carne picada, manteiga aromática, molhos, sobremesas, puré, paté, sopas, etc. Prepara carne, peixe, fruta, legumes, cebolas, salsa, nozes, amêndoas, queijo Parmesão, cogumelos, chocolate, etc.

UTILIZADORES

Restaurantes, estabelecimentos de comida para fora, cafés, padarias, cozinhas de produtos dietéticos, lares de idosos, escolas, cadeias de fast food, centros de dia, bares de saladas, etc.

CAPACIDADE

A quantidade e o tamanho dos alimentos simultaneamente processados, bem como a duração do processo, dependem da consistência dos alimentos e do resultado desejado.

Para se obterem resultados bons e uniformes com alimentos consistentes, tais como carne e queijo, estes deverão, em primeiro lugar, ser cortados em bocados com um tamanho aproximadamente igual que não seja superior a 3x3x3 cm.

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

- Carne: 1 kg
- Peixe: 1 kg
- Manteiga aromatizada: 1 kg
- Maionese: 1 litro
- Salsa: 1 litro

O RASPADOR

Mantenha sempre o raspador encaixado durante todos os tipos de processamento, uma vez que as lâminas do raspador diminuem a rotação dos alimentos no recipiente e guiamos até ao centro/área de corte do recipiente.

Ao rodar a pega do raspador para a frente e para trás, a tampa e as paredes do recipiente podem ser facilmente raspadas e os alimentos podem voltar à área de corte durante o funcionamento da máquina.

MONTAGEM

Coloque o recipiente na base da máquina, de modo que a saliência de localização do recipiente encaixe na ranhura existente na parte superior da base da máquina.

Coloque a lâmina no veio e rode-a enquanto a pressiona para baixo, de modo que esta encaixe completamente na conexão.

Encaixe o anel vedante na ranhura na parte interna da tampa.

Segure no centro do anel do raspador e coloque a tampa em cima do mesmo.

Coloque a pega do raspador por cima da tampa e o anel do raspador debaixo desta. Rode a pega do raspador o máximo possível no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio no anel do raspador e as três peças ficam unidas.

Coloque a tampa no recipiente, de modo que a inscrição "Close Open" (Fechar Abrir) fique na posição correspondente às 5 horas em relação à base da máquina.

Rode a tampa o máximo possível no sentido dos ponteiros do relógio.

DESMONTAGEM

Rode a tampa o máximo possível no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retire a tampa/raspador da base da máquina.

Pressione a pega (encaixada na tampa) e o anel do raspador em conjunto e, ao mesmo tempo, rode a pega do raspador o máximo possível no sentido dos ponteiros do relógio e separe as três peças.

Rode a lâmina o máximo possível no sentido dos ponteiros do relógio e retire o recipiente. Se o conteúdo do recipiente for líquido, este deverá ser esvaziado antes de a lâmina ser retirada.

UTILIZAR O BOTÃO DE CONTROLO DE VELOCIDADE

Com o botão de controlo de velocidade na posição "0", a máquina é desligada. Na posição "I" a máquina funciona continuamente a baixa velocidade e na posição "II" funciona continuamente a uma velocidade elevada. Na posição "P" (Pulse) a máquina funciona até que o botão de controlo de velocidade seja libertado.

LIMPEZA

Leia todas as instruções antes de iniciar a limpeza da máquina.

ANTES DA LIMPEZA: Desligue sempre a máquina e retire a ficha da tomada elétrica. Alternativamente, se a máquina não tiver ficha, acione o interruptor de isolamento. Retire todas as peças amovíveis que necessitam de limpeza. Remova as lâminas do raspador e o anel vedante.

LIMPEZA NA MÁQUINA DE LAVAR A LOIÇA: Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina.

LAVAR À MÃO: Utilize sempre líquido da loiça.

MATERIAIS DE LIMPEZA: Utilize uma escova de lavar loiça para limpar a zona de alimentos. O veio da lâmina, no centro da máquina, pode ser limpo com um pequeno escovilhão. Utilize um pano húmido para limpar as outras superfícies da máquina.

DESINFECÇÃO: Utilize álcool isopropílico (65–70%). O álcool isopropílico é altamente inflamável, pelo que deve ser utilizado com o máximo cuidado.

AVISO:

- Não entorne ou pulverize água nos laterais da máquina.
- Não utilize hipoclorito de sódio (cloro) ou qualquer outro agente que contenha essa substância.
- Não utilize objetos afiados ou outros objetos que não sejam apropriados para a limpeza da máquina.
- Não utilize detergentes ou produtos de limpeza abrasivos.

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

CONSELHOS SOBRE OS CUIDADOS A TER:

- Limpe a máquina imediatamente a seguir à sua utilização.
- Seque a máquina imediatamente após a limpeza para evitar oxidação e descoloração da superfície.

INFORMAÇÃO: Se a máquina permanecer húmida durante um longo período de tempo, podem surgir manchas. Estas manchas são inofensivas, mas a superfície original perderá o seu brilho. Os vegetais e a fruta contêm ácidos. Dependendo do tipo de alimentos que são processados, isto terá um efeito sobre o metal a longo prazo. Por conseguinte, é importante limpar a máquina imediatamente após o processamento de alimentos salgados ou ácidos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Para eliminar o risco de danos no motor, a VCB-32 vem equipada com uma proteção térmica do motor que desliga a máquina automaticamente, se a temperatura do motor for demasiado elevada. A proteção térmica do motor é automaticamente reposta, o que significa que a máquina pode ser novamente ligada depois de o motor arrefecer, o que demora entre 10 a 30 minutos.

AVARIA: A máquina não liga ou desliga-se durante o funcionamento e não é possível voltar a ligá-la.

SOLUÇÃO: Verifique se a ficha está corretamente encaixada na tomada elétrica na parede ou coloque o interruptor principal na posição "I". Verifique se os fusíveis do quadro elétrico local estão intactos e têm a amperagem correta. Certifique-se de que o recipiente e a tampa estão encaixados corretamente. Aguarde 30 minutos e depois tente ligar novamente a máquina. Contacte um técnico qualificado para efetuar este trabalho.

AVARIA: Baixa capacidade ou resultados de processamento insatisfatórios.

SOLUÇÃO: Corte os alimentos em pedaços mais pequenos e com um tamanho aproximadamente igual, de no máx. 3x3x3 cm. Processe por um período de tempo mais curto ou mais longo. Processe quantidades menores de cada vez. Tenha sempre o raspador encaixado e utilize-o à medida que for necessário.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA HÄLLDE VCB-32

CAPACIDADE E VOLUME: Volume total do recipiente: 3 litros. Volume líquido do recipiente com fluidos pouco espessos: 1,4 litros.

BASE DA MÁQUINA: Motor: 1,0 kW. 100-120 V, monofásico, 50-60 Hz. 220-240 V, monofásico, 50/60 Hz. Proteção térmica do motor.

Transmissão: correia dentada isenta de manutenção.

Sistema de segurança: dois interruptores de segurança. Classe de proteção: IP34. Tomada elétrica: de ligação à terra, monofásica, 10 A. Fusível no quadro elétrico local: 10 A, com atraso. Nível de ruído: LpA (EN31201): 82 dBA durante o processo de corte. Campo magnético: inferior a 0,1 microtesla.

CONTROLOS E VELOCIDADES: Duas velocidades para resultados de processamento perfeitos. 1 450 rpm na posição "I" e 2 650 rpm na posição "II". A função Pulse funciona a 2 650 rpm na posição "P".

LÂMINA: O diâmetro da lâmina de corte é de 180 mm.

PESOS LÍQUIDOS: Base da máquina: 8,6 kg. Recipiente completo: 1,4 kg.

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

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ КУТТЕР/БЛЕНДЕР

HALLDE VCB-32

(RU)

ВНИМАНИЕ!

Будьте очень осторожны, в особенности берегите руки при обращении с острыми ножами и подвижными деталями.

Всегда переносите устройства за две ручки, расположенные по бокам основания устройства.

Запрещается опускать руки в чашу.

Всегда выключайте устройство перед очисткой, переводя переключатель в положение "О", а затем выньте вилку питания из розетки или выключите рубильник.

Производить ремонт и открывать корпус устройства разрешается только квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

РАСПАКОВКА

Убедитесь, что все детали были доставлены, устройство работает нормально, и при перевозке не возникло никаких повреждений. О любых недостатках необходимо в течение восьми дней уведомить поставщика устройства.

УСТАНОВКА

Перед установкой удалите из чаши нож.

Подключите устройство к сетевому источнику питания с характеристиками, которые соответствуют данным, указанным на табличке, закрепленной на задней стороне основания устройства.

Поместите устройство на твердую поверхность или на стол высотой 650 900 мм.

ВСЕГДА ПРОВЕРЯЙТЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте вилку из розетки сети питания или отключите рубильник, затем проверьте состояние кабеля питания и изоляции.

Установите чашу, нож и крышку, приведите переключатель скорости в положение "II" и убедитесь, что вал прекращает вращаться через 4 секунды после поднятия крышки и ее поворота против часовой стрелки до упора.

Снимите крышку, нож и чашу. Поверните переключатель скорости в положение "II" и убедитесь, что устройство не включается.

Убедитесь, что резиновые опоры устройства прочно привинчены.

Убедитесь, что ножи находятся в хорошем состоянии и наточены.

В случае неполадок для их устранения обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию, прежде чем приступить к использованию устройства.

ТИП ОБРАБОТКИ

Рубит, размалывает, смешивает мясной фарш, ароматическое масло, заправки, десерты, пюре, паштеты, супы и т. д. Для приготовления мяса, рыбы, фруктов, овощей, лука, петрушки, орехов, миндаля, пармезана, грибов, шоколада и т. д.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Рестораны, кухни, кафе, пекарни, диетические кухни, пансионаты для пожилых людей, школы, пункты быстрого питания, детские сады, закусочные и т. д.

ОБЪЕМ

Количество и размер отдельных порций, которые можно обработать за один прием, и необходимое время обработки зависят от структуры продукта для обработки и требуемых результатов.

Для достижения оптимальных результатов твердые продукты, такие как мясо и сыр, следует предварительно разрезать на примерно равные части размером не более 3х3х3 см.

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

- Мясо: 1 кг
- Рыба: 1 кг
- Ароматическое масло: 1 кг
- Майонез: 1 литр
- Петрушка: 1 литр

СКРЕБОК

Всегда устанавливайте скребок во время обработки, поскольку три лезвия скребка замедляют вращение продуктов в чаше и направляют продукты в центр чаши/зону нарезания.

Поворотом рукоятки скребка назад и вперед во время работы устройства продукты легко снимаются с крышки и стенок чаши и возвращаются в зону нарезания.

СБОРКА

Установите чашу на основание устройства так, чтобы установочная пластина чаши вошла в паз в верхней части основания устройства.

Установите нож на вал и проверните его с нажимом так, чтобы он полностью вошел в соединительное гнездо.

Установите прокладку в бороздку на внутренней стороне крышки.

Зафиксируйте центр кольца скребка и установите крышку на кольцо скребка.

Установите рукоятку скребка сверху крышки, а кольцо скребка – снизу. Поверните рукоятку скребка против часовой стрелки так, чтобы она вошла в кольцо скребка и три детали соединились.

Установите крышку на чашу так, чтобы текст "Закрыть Открыть" ("Close Open") располагался в положении "на 5 часов" по отношению к выходу основания устройства.

Поверните крышку по часовой стрелке до упора.

РАЗБОРКА

Поверните крышку против часовой стрелки до упора и снимите крышку/скребок с основания устройства.

Прижмите кольцо скребка к рукоятке скребка (установленной на крышку), вращая рукоятку скребка по часовой стрелке до упора, и разделите три детали.

Поверните нож по часовой стрелке до упора, снимите его и выньте из чаши. Если в чаше находится жидкий продукт, ее следует опорожнить перед снятием ножа.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ СКОРОСТИ

В положении "О" переключателя скорости устройство выключено. В положении "I" устройство работает непрерывно на малой скорости, в положении "II" устройство работает непрерывно на высокой скорости. В положении "P" (pulse) устройство работает, пока переключатель скорости находится в нажатом положении.

ОЧИСТКА

Перед очисткой устройства внимательно прочитайте все инструкции.

ПЕРЕД ОЧИСТКОЙ: Всегда отключайте устройство и вынимайте вилку из розетки. Если вилки нет, переключайте рубильник в положение "выключено". Снимите все съемные детали, которые необходимо очистить. Снимите лезвия скребка и прокладку.

ОЧИСТКА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ:

Все съемные детали пригодны для мойки в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА ВРУЧНУЮ: Для мойки деталей вручную используйте жидкость для ручного мытья посуды.

ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА: Используйте щетку для посуды для очистки поверхностей,

соприкасающихся с обрабатываемыми продуктами. Вал ножа в центре устройства можно очистить с помощью небольшой щетки для бутылок. Другие поверхности устройства протирайте влажной тканью.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ: Используйте изопропиловый спирт (65-70%). Изопропиловый спирт является легковоспламеняющимся веществом, поэтому с ним следует обращаться осторожно.

ВНИМАНИЕ:

- Не проливайте и не распыляйте воду на боковые поверхности устройства.
- Не используйте гипохлорит натрия (хлор) или составы, содержащие данное вещество.
- Не используйте острые предметы или предметы, не предназначенные для чистки.
- Не используйте абразивные моющие средства или очистители.

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ:

- Очищайте устройство сразу после использования.
- Просушите устройство немедленно после очистки во избежание окисления и выцветания поверхности.

ИНФОРМАЦИЯ: Если устройство будет оставаться влажным в течение длительного времени, на его поверхности появятся пятна. Такие пятна являются безвредными, но поверхность потеряет свой первоначальный вид. Овощи и фрукты содержат кислоты. В зависимости от обрабатываемых продуктов, такие кислоты будут воздействовать на металл через определенные промежутки времени. Поэтому важно очистить устройство немедленно после обработки продуктов, содержащих соли и кислоты.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Чтобы устранить опасность повреждения мотора, устройство VCB-32 оснащено тепловой защитой, которая автоматически отключает устройство, если температура мотора становится слишком высокой. Тепловая защита мотора имеет функцию автоматического сброса. Это означает, что устройство можно включить снова после охлаждения мотора. Для этого, как правило, требуется от 10 до 30 минут.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Устройство не начинает работу или останавливается во время обработки и не включается.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Убедитесь,

что вилка плотно вставлена в розетку сети питания или переведите рубильник в положение "I". Убедитесь, что предохранители в настенной коробке для предохранителей, предназначенной для помещений, не повреждены и соответствуют значению номинального тока. Убедитесь, что чаша и крышка установлены надлежащим образом. Подождите 30 минут и попробуйте включить устройство снова. Обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или неудовлетворительные результаты обработки.

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Измельчайте продукты на небольшие равномерные части размером не более 3х3х3 см. Производите обработку в течение более короткого или более длительного времени. Обрабатывайте меньшее количество продуктов с каждым разом. Всегда устанавливайте скребок и используйте его по назначению.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА HALLDE VCB-32

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ОБЪЕМ: Объем брутто чаши: 3 литра. Объем чаши для жидкостей: 1,4 литра.

УСТРОЙСТВО: Мотор: 1,0 кВт, 100-120 В, однофазный, 50-60 Гц, 220-240 В, однофазный, 50-60 Гц. Мотор с теплозащитой.

Передача: зубчатый приводной ремень, не требующий технического обслуживания.

Система безопасности: Два защитных выключателя. Уровень защиты: IP34. Розетка сети питания: с заземлением, однофазная, 10 А. Предохранитель в коробке для предохранителей, предназначенной для помещений: 10 А, замедленный. Уровень шума: LpA (EN31201): 82 дБА во время работы устройства с измельчаемым продуктом. Магнитное поле: менее 0,1 мкТл.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И СКОРОСТЬ: Две скорости для оптимальных результатов обработки. 1 450 об/мин в положении "I" и 2 650 об/мин в положении "II". Работа в режиме "pulse" происходит при скорости 2 650 об/мин в положении "P".

НОЖ: диаметр измельчающего ножа 180 мм.

МАССА НЕТТО: Основание устройства: 8,6 кг. Чаша в сборе: 1,4 кг.

СТАНДАРТЫ: СТАНДАРТ NSF 8, см. декларацию соответствия.

NAVODILA HALLDE VCB-32

(SI)

POZORI!

Pazite, da se z rokami ne dotaknete ostrih rezil in gibljivih delov.

Aparat vedno prenašajte tako, da ga držite za dva ročaja na straneh podstavka aparata.

Rok nikoli ne vstavite v mešalno posodo.

Pred čiščenjem aparata ga vedno izklopite, tako da stikalo hitrosti pomaknete v položaj »0« in nato vtikač iztaknete iz vtičnice. Aparat lahko izklopite tudi z ločilnim stikalom.

Samo usposobljen serviser lahko poseže v aparat in odpre njegovo ohišje.

ODSTRANITEV EMBALAŽE

Prepričajte se, da so bili dobavljeni vsi deli, da aparat pravilno deluje in da med prevozom ni prišlo do poškodb. Reklamacije dobavitelju aparata je treba vložiti v osmih dneh od dostave.

NAMESTITEV

Pred namestitvijo iz mešalne posode odstranite nož.

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

Aparat postavite na čvrsto klop ali mizo, visoko 650–900 mm.

PRED UPORABO APARAT VEDNO PREGLEJTE

Iz vtičnice odstranite vtikač ali pa izklopite stikalo električnega omrežja in se nato prepričajte, da je električni kabel v dobrem stanju ter da nima razpoka.

Namestite mešalno posodo, nož in pokrov ter nadzor hitrosti nastavite na položaj »II«. Prepričajte se, da se blok z noži preneha vrteti v 4 sekundah, potem ko ste pokrov sneli in ga zasukali do konca v levo.

Odstranite pokrov, nož in mešalno posodo. Nadzor hitrosti nastavite na položaj »II« in se prepričajte, da se aparat ni zagnal.

Prepričajte se, da so gumijaste nogice do konca pritive v položaj.

Prepričajte se, da so noži ostri in v dobrem stanju.

V primeru napake ali okvare stopite v stik

z usposobljenim serviserjem, ki bo okvaro odpravil pred začetkom uporabe aparata.

VRSTA PREDELAVE

Aparat seklja, melje in meša mleto meso, odišavljeno maslo, prelive, sladice, kaše, namaze, juhe itd. Pripravi meso, ribo, sadje, zelenjavo, čebulo, peteršilj, oreščke, mandlje, parmezan, gobe, čokolado itd.

UPORABNIKI

Restavracije, kuhinje v trgovinah, kavarne, pekarnice, dietne kuhinje, domovi za upokojence, šole, prodajalne hitre hrane, vrtci, solatni bari itd.

ZMOGLJIVOST

Količina in velikost kosov, ki jih je mogoče naenkrat predelati, ter čas, potreben za predelavo, so odvisni od gostote živil in od zelenega rezultata.

Za enakomeren in dober rezultat je trdna živila, kot sta meso in sir, treba najprej narezati na koščke približno enake velikosti, ki pa ne smejo biti večji od 3 x 3 x 3 cm.

Spodnji seznam navaja največje priporočene količine, ki jih je mogoče naenkrat predelati.

- Meso: 1 kg
- Riba: 1 kg
- Odišavljeno maslo: 1 kg
- Majoneza: 1 liter
- Peteršilj: 1 liter

STRGALO

Strgalo naj bo nameščeno za vse vrste predelave, saj tri lopatice strgala upočasnijo vrtenje živil v mešalni posodi in jih usmerjajo proti sredini/rezalnemu območju mešalne posode.

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

MONTAŽA

Mešalno posodo namestite na podstavek aparata, tako da ploščo za lociranje mešalne plošče vstavite v odprtino na vrhu podstavka aparata.

Nož namestite na blok in ga zasukajte, medtem ko ga potiskate navzdol, tako da popolnoma zaskoči v položaj.

Tesnilni obroč namestite v utor na notranji strani pokrova.

Prime sredino obroča strgala in pokrov postavite na obroč strgala.

Ročaj strgala namestite na vrh pokrova in na obroč strgala pod njim. Ročaj strgala zavrtite do konca v levo v obroču strgala in trije deli se bodo združili.

Pokrov postavite na mešalno posodo, tako da je napis »Close Open« (Zaprto Odprto) na položaju pete ure v primerjavi z izstopnim priključkom podstavka aparata.

Pokrov zasukajte do konca v desno.

DEMONTAŽA

Pokrov zasukajte do konca v levo in pokrov/strgalo snemite s podstavka aparata.

Obroč strgala in ročaj strgala (nameščen na pokrovu) pritisnite skupaj, medtem pa ročaj strgala zasukajte do konca v desno in ločite tri dele.

Nož zavrtite do konca v desno in ga snemite skupaj z mešalno posodo. Če je vsebina v mešalni posodi tekoča, je posodo treba izprazniti preden odstranite nož.

UPORABA NADZORA HITROSTI

Ko je nadzor hitrosti v položaju »0«, je aparat izklopljen. V položaju »I« aparat deluje neprekinjeno pri nizki hitrosti, v položaju »II« pa deluje neprekinjeno pri visoki hitrosti. V položaju »P« (pulzno) aparat deluje, dokler ni gumb za nadzor hitrosti sproščen.

ČIŠČENJE

Preden pričnete s čiščenjem aparata, preberite vsa navodila.

PRED ČIŠČENJEM: Aparat vedno izklopite in vtikač odstranite iz vtičnice. Če aparat nima vtikača, izklopite ločilno stikalo. Odstranite vse odstranljive dele, ki jih je treba očistiti. Odstranite lopatice strgala in tesnilni obroč.

ČIŠČENJE V POMIVALNEM STROJU: Vse odstranljive dele je mogoče oprati v pomivalnem stroju.

ROČNO ČIŠČENJE: Vedno uporabite tekočino za pranje posode.

MATERIALI ZA ČIŠČENJE: Za čiščenje ostankov hrane uporabite ščetko za čiščenje posode. Blok z noži na sredini aparata lahko očistite z majhno ščetko za steklenice. Za brisanje ostalih površin aparata uporabite vlažno krpo.

RAZKUŽEVANJE: Uporabite izopropilni alkohol (65–70 %). Izopropilni alkohol je visoko vnetljiva snov, zato bodite previdni pri nanašanju.

OPOZORILO:

- Strani aparata ne polijte ali poškopite z vodo.
- Ne uporabite natrijevega hipoklorita (klor) ali drugega sredstva, ki vsebuje to snov.
- Za čiščenje ne uporabite ostrih predmetov ali predmetov, ki niso temu namenjeni.
- Ne uporabljajte abrazivnih detergentov ali čistilnih sredstev.

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

naredi površino hrapavo in zmanjša njeno vodoodpornost.

NASVET ZA VZDRŽEVANJE:

- Aparat očistite takoj po uporabi.
- Aparat posušite takoj po čiščenju, da preprečite oksidacijo in razbarvanje površine.

INFORMACIJE: Če aparat več časa ostane vlažen, se bodo pojavili madeži. Madeži so neškodljivi, vendar bo prvotna površina izgubila svoj lesk. Zelenjava in sadje vsebujeta kisline. Glede na vrsto predelanih živil bo to po preteku različnih časovnih obdobj uinkovalo na kovino. Zato je aparat treba očistiti takoj po predelavi slanih ali kislih živil.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Za odpravljanje tveganja poškodb motorja je VCB-32 opremljen z zaščito pred pregrevanjem motorja, ki aparat samodejno izklopi, če je temperatura motorja previsoka. Zaščita pred pregrevanjem motorja ima samodejno ponastavitev, kar pomeni, da je aparat mogoče ponovno zagnati, ko se je motor ohladil, to pa običajno traja od 10 do 30 minut.

OKVARA: Aparat se ne zažene ali se zaustavi, medtem ko deluje, in ga ni mogoče ponovno zagnati.

REŠITEV: Prepričajte se, da je vtičak ustrezno vstavljen v vtičnico, ali pa stikalo električnega omrežja nastavite na položaj »I«. Prepričajte se, da varovalke v omarici z varovalkami, ki se nahaja v namembnih prostorih, niso pregorele in da imajo ustrezno ampersko moč. Prepričajte se, da sta mešalna posoda in pokrov ustrezno nameščena. Počakajte do 30 minut in nato poskušajte zagnati aparat. Obrnite se na usposobljenega serviserja.

OKVARA: Nizka zmogljivost ali slabi rezultati predelave.

REŠITEV: Živila zrežite na manjše kose približno enake velikosti, največ 3 x 3 x 3 cm. Predelajte za krajše ali daljše časovno obdobje. Posamezno predelajte manjše količine. Strgalo naj bo vedno nameščeno, uporabite pa ga po potrebi.

TEHNIČNI PODATKI ZA HÄLLDE VCB-32

ZMOGLJIVOST IN PROSTORNINA: Bruto prostornina mešalne posode: 3 litra. Neto prostornina mešalne posode s prosto premikajočo tekočino: 1,4 litra.

PODSTAVEK APARATA: Motor: 1,0 kW. 100–120 V, enofazni, 50–60 Hz. 220–240 V, enofazni, 50/60 Hz. Zaščita pred pregrevanjem motorja.

Menjalnik: zobati jermen, ki ga ni treba vzdrževati.

Varnostni sistem: dve varnostni stikali. Stopnja zaščite: IP34. Vtičnica: ozemljena, enofazna, 10 A. Varovalka v omarici za varovalke v namembnih prostorih: 10 A, z zakasnitvijo. Raven zvoka: LpA (EN31201): 82 dBA med

sekljanjem. Magnetno polje: manj kot 0,1 mikro Tesla.

STIKALA IN HITROSTI: Dve hitrosti za brezhibne rezultate predelave. 1.450 vrt./min v položaju »I« in 2.650 vrt./min v položaju »II«. Pulzna funkcija deluje pri 2.650 vrt./min v položaju »P«.

NOŽ: Premer noža za sekljanje je 180 mm.

NETO TEŽE: Podstavek aparata: 8,6 kg. Celotna mešalna posoda: 1,4 kg.

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