

Hälde Combi Cutter CC-32

- User instructions • Bruksanvisning • Bedienungsanleitung • Mode d'emploi • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso • Instruções de uso
- Gebruiksaanwijzing • Brugsanvisning • Käyttöohje • Notkunarleiðbeiningar • ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



**Food Preparation
Fast and Easy**



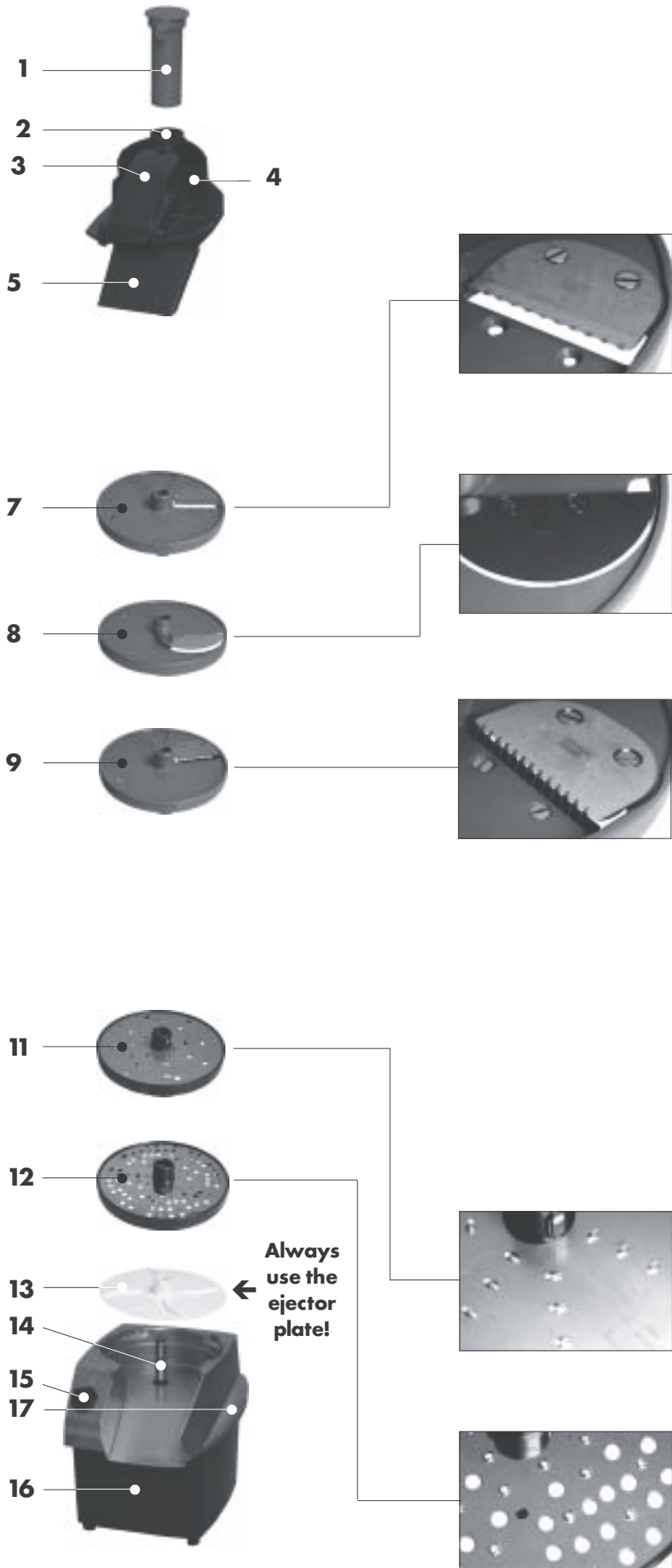
AB HÄLDE MASKINER, P.O. Box 1165, SE-164 26 Kista, SWEDEN

+46 8 587 730 00 +46 8 587 730 30

www.halde.com info@halte.com

A

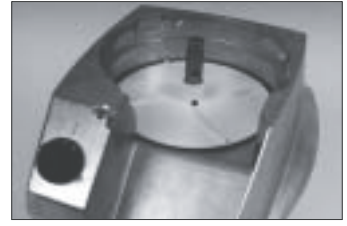
Parts Delar



B

Always Alltid

1



C

Dismantling Demontering



D

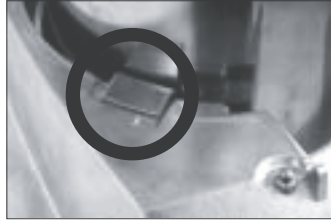
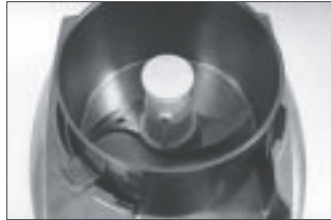
Assembling Montering

1



2



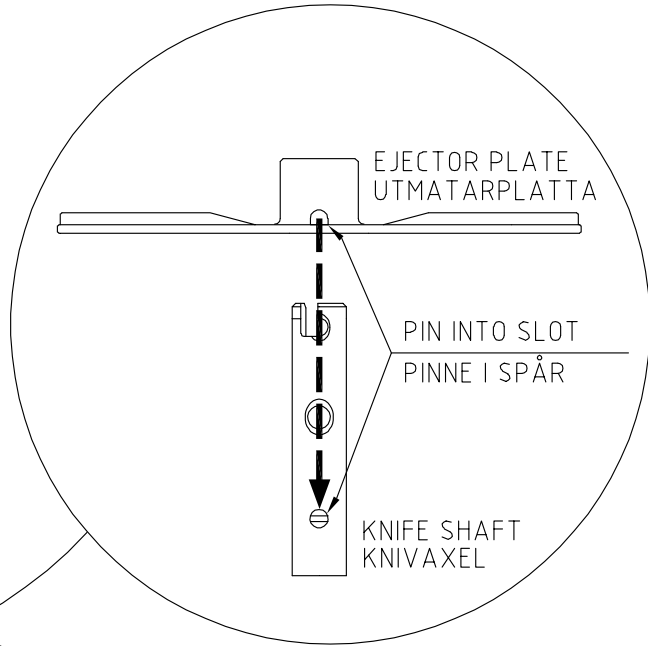
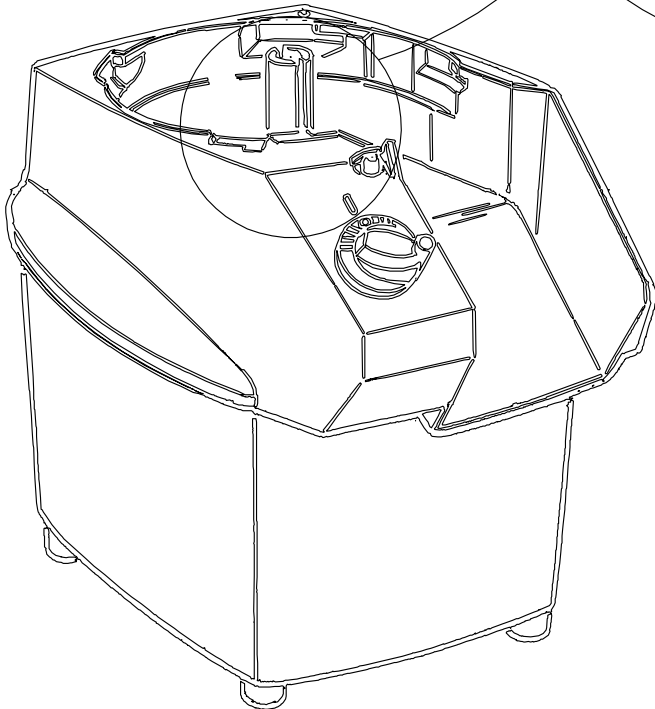
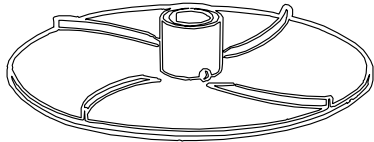
F**Parts
Delar****I****Assembling
Montering****J****G****Dismantling
Demontering****K****H****Assembling
Montering**

1



2





USER INSTRUCTIONS

Halld CC-32

(GB)

WARNING!

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

Always carry the machine by the two handles (A17) on the sides of the machine base.

Never put your hands into the bowl (F5), in the feed compartment (A4) or in the feed tube (A2).

Always use the pusher (A1) during cutting with the feed tube (A2)

Before cleaning the machine, always switch it off by moving the variable speed control (A15) into the "O" position and then removing the power plug from the wall socket alternatively open the isolating switch.

Always grip the feeders handle (A3) when the feed compartment (A5) is being opened or closed.

The machine may only be repaired and the machine base (A16) opened by an authorized service mechanic.

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.

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 (A16).

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

Safety check before processing with the feeder (A5).

Remove the feeder (A5), any cutting tools (A6-A12) and the ejector plate (A13) in accordance with the instructions under the heading "Removing the feeder", and then check that the machine will not start when the variable speed control (A15/F7) is in the "I" positions.

Place the feeder (A5) on the machine base (A16) with the text "Close Open" at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base (D1) and press the feeder clockwise as far as it will go and is firmly in position (D2). Then check that the machine stops when the feeders handle (A3) is raised and re-starts when the feeders handle is lowered, with the variable speed control in position "I".

Set the variable speed control to position "I" and then lift the feeders handle and check that the shaft (A14) then stops rotating within two seconds.

In the event of any fault or malfunction, call in a

service mechanic to correct the fault before using the machine.

Safety check before processing with the bowl (F5).

First remove the lid (F2), the knife (F4) and the bowl (F5) in accordance with the instructions under the heading "Removing the bowl", and then check that the machine will not start when the variable speed control (F7) is in the "I" position.

Fit the bowl and lid (but not the knife) in accordance with the instructions under the heading "Fitting the bowl" and set the variable speed control (F7) to position "I", remove the lid by turning it anti-clockwise and check that the shaft (F6) then stops rotating within two seconds.

In the event of any fault or malfunction, call in an authorized specialist to correct the fault before using the machine.

When should the feeder (A5) be used?

The feeder is used together with a suitable cutting tool (A6 - A12) for slicing, dicing, shredding, grating of fruit, vegetables, dry bread, cheese, nuts and/or mushrooms.

The large feed compartment (A4) is used mainly for feeding potatoes, onions, etc. and cutting larger foods such as cabbage. The large feed compartment is also used when the foods has to be cut/sliced in a specific direction, e.g. when slicing tomatoes and lemons.

The feed tube (A2) is mainly used in connection with processing elongated foods such as cucumber.

When should the bowl (F5) be used?

The bowl is used for chopping and grinding of meat, fish, fruit, vegetables and nuts and for blending/mixing sauces, aromatic butter, mayonnaise, soups, etc.

Choice of cutting tools (A7 - A12) when processing with the feeder (A5).

Crimping Slicer (A7): For ripple slicing.

Fine Cut Slicer (A8): All sizes slice firm foods. 4 and 6 mm also slice soft, juicy and fragile foods such as tomatoes. 2 mm shreds white cabbage. 4 and 6 mm shred iceberg lettuce, Chinese cabbage, etc.

Julienne Cutter (A9): For julienne, potatoes, cucumber, etc. 4.5x4.5 mm for shredding of white cabbage.

Grater/Shredder (A11): Grates carrots, white cabbage, nuts, cheese, dry bread, etc.

Fine Grater (A12): Finely grates raw potatoes, hard/dry cheese, etc.

Removing the feeder (A5).

Turn the feeder anti-clockwise as far as it will go (C), then lift off the feeder.

Turn the cutting tool (A6, 7, 8, 9, 11 or 12) clockwise and lift it off.

Lift off the ejector plate (A13).

Fitting the feeder (A5).

Place the ejector plate (A13) on the shaft (A14) and turn/press down the ejector plate into its coupling (B1).

Then place the standard slicer so that it drops down into its coupling (B3).

During slicing, shredding and grating: place only the chosen cutting tool (A6, 7, 8, 9, 11 or 12) on the shaft and rotate the cutting tool so that it drops into its coupling.

Place the feeder (A5) on the machine base (A16) so that the text "Close Open" is at 5 o'clock in relation to the outlet of the machine base (D1) and turn the feeder clockwise as far as it will go and it is firmly in position (D2).

Removing the bowl (F5).

Turn the lid (F2) anti-clockwise as far as it will go and lift away the lid/scraper (G).

Rotate the knife (F4) clockwise as far as it will go and remove the knife and lift off the bowl (F5). If the contents of the bowl are liquid it should be emptied before the knife is removed.

Fitting the bowl (F5).

Place the bowl (F5) on the machine base (F8) so that the locating plate of the bowl is inserted into the recess on the top of the machine base (I).

Place the knife (F4) on the shaft (F6) and rotate the knife while pressing it down so that it sinks completely into its coupling (J).

Fit the sealing ring into the groove on the inside of the lid (K).

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 (F8)(H1).

Turn the lid clockwise as far as it will go (H2).

Amount, size and processing times of foods, when processing with the bowl (F5).

The amount and size of the pieces which 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, it should first be separated into pieces approximately equal in size and not bigger than 3x3x3 cm.

The below table indicates the maximum amounts which should be processed at one time.

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

Using the variable speed control (A15/F7).

With the variable speed control (A15/F7) in the "O" position the machine is switched off. In the "I" position the machine operates continuously.

Cleaning.

Always clean the machine thoroughly immediately after use.

First switch of the machine by setting the variable speed control (A15/F7) to the "O" position and then remove the power supply plug from the wall socket alternatively turn off the mains switch.

Take all removable parts off of the machine base (A16) and remove the sealing ring from the groove on the inside of the lid (K), clean and dry them thoroughly and then replace the sealing ring in the groove.

Never wash light metal items in the dishwasher unless they are marked "diwash".

All accessories marked "diwash" can be washed in the dishwasher.

All cutting tools can be washed in the dishwasher.

Wipe the machine base with a damp cloth.

Never use sharp objects, scouring powder or pads, or high pressure hoses.

Never leave the knife (F4) or cutting tools (A6-A12) in a wet condition or on a stainless steel bench when they are not being used, but dry them thoroughly and always place them on the wall rack (E) on the wall.

Perform the following checks weekly.

Remove first the feeder (A5), any cutting tools (A6-A12) and the ejector plate (A13), alternatively, remove the lid (F2), knife (F4) and bowl (F5).

Turn the speed variable speed control (A 15/F7) to the "I" position and check that the machine will not start.

Fit the feeder (A5), set the variable speed control to the "I" position and then check that the machine stops when the feeders handle (A3) is raised and re-starts when the handle is lowered.

Set the variable speed control to the "I" position, raise the feeders handle and check that the shaft (A14) stops rotating within two seconds.

Fit the bowl (F5) and lid (F2) and set the variable speed control to the "I" position and check that the shaft (F6) stops rotating within two seconds after the lid has been lifted and turned anti-clockwise as far as it will go.

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.

If the electrical cable is worn or damaged or shows signs of cracking, or if any of the above safety functions are not in good working order, a service mechanic should be called in to make repairs before the machine is taken back into operation.

That the rubber feet of the machine are firmly screwed into position.

That the knives and slicing plates are whole and sharp.

Trouble shooting.

To eliminate the risk of damage to the motor, the

CC-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 can not be re-started. **ACTION:** 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 feeder (A5) is correctly fitted and that the feeders handle (A3) has been lowered. Check that the bowl (F5) and lid (F2) are correctly fitted. Wait for up to 30 minutes and then try to start the machine again. Call in a service mechanic for action.

FAULT: Low capacity or poor processing result when using the feeder (A5). **ACTION:** Select the right cutting tool (A6-A12). Always use the ejector plate (A13). Check that the knives and slicing discs are whole and sharp. Press the food down loosely.

FAULT: Low capacity or poor processing results when using the bowl (F5). **ACTION:** 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.

FAULT: The cutting tool cannot be removed when using the feeder (A5). **ACTION:** Always use the ejector plate (A13). Use a thick leather glove or other glove that the blades of the cutting tool cannot cut through and remove the cutting tool by turning it clockwise.

Technical specification Halldé CC-32.

TYPE OF PROCESSING: Slices, shreds, and/or grates fruit, vegetables, dry bread, cheese, nuts and mushrooms. Chops and grinds meat, fish, fruit, vegetables and nuts. Mixes/blends sauces, aromatic butter, mayonnaise, soups, dressing, thickenings, desserts, etc.

USERS: Restaurants, shop kitchens, diet kitchens, day care centres, retirement homes, catering establishments, etc. preparing from 10 to 80 portions a day.

CAPACITY AND VOLUME: Processes up to 2 kg. per minute with the feeder depending on the type of cutting tool and foods. Volume of the feeder: 0.9 litres. Diameter of the feed tube: 53 mm. Gross volume of bowl: 3 litres. Net volume of bowl with free-flowing liquid: 1.5 litres.

MACHINE BASE: Motor: 1000 W. 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): 76 dBA during cutting and 82 dBA during chopping. Magnetic field: Less than 0.1 microtesla.

CONTROLS AND SPEEDS: Two speeds (HALLDE 2-SPEED) for perfect processing results in connection with cutting and chopping. Automatic

speed setting (HALLDE AUTO-SPEED) that senses whether the feeder or the bowl is fitted. During cutting with the feeder the machine operates at approx. 600 rpm, and during chopping with the bowl approx. 1,500 rpm.

CUTTING TOOLS AND CHOPPING KNIFE: The diameter of the cutting tools is 185 mm. The diameter of the chopping knife is 170 mm.

MATERIALS: The machine base is made of aluminium. The vegetable cutting attachment with feeder: polyamide. Ejector plate: acetal. Cutting tool discs: Robust acetal, xylex, polypropylene or aluminium. Cutting tool blades: Knife steel of the highest quality. Vertical cutter/mixer attachment: Bowl made of stainless steel, knife hub of acetal, knife blades of knife steel of the highest quality, lid of polycarbonate §.

NET WEIGHTS: Machine base: 8.6 kg. Vegetable preparation attachment complete but excluding cutting tools: 1 kg. Cutting tools: approx. 0.4 kg average. Fast chopping attachment complete but excluding knife: 1.4 kg.

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

BRUKSANVISNING

Hälde CC-32

(SE)

VARNING!

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Bär alltid maskinen i de två handtagen (A17) på maskinbasens sidor.

Stick aldrig ner händerna i kärlet (F5), i matarens stora matarfack (A4) eller matarrör (A2).

Använd alltid stöten (A1) vid skärning med matarens matarrör (A2).

Stäng alltid av maskinen genom att ställa manövernöret (A15) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.

Håll alltid i matarens handtag (A3), när mataren (A5) skall öppnas och stängas.

Maskinen får endast repareras och maskinbasen (A16) 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.

Koppla maskinen till ett eluttag med eldata som stämmer överens med uppgifterna på id-skylden på maskinbasens (A16) baksida.

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

Säkerhetskontroll före beredning med mataren (A5).

Avlägsna mataren (A5), eventuella skärverktyg (A6-A12) samt utmatarskivan (A13) enligt instruktionerna under rubriken "Demontering av mataren", och kontrollera därefter att maskinen inte startar när hastighetsreglaget (A15/F7) ställs i läge "I".

Placera mataren (A5) på maskinbasen (A16) med texten "Close Open" klockan 5 sett från maskinbasens utlopp (fig. D1) och pressa mataren medurs tills det tar stopp och mataren sitter fast (fig. D2). Kontrollera därefter att maskinen stannar när matarens handtag (A3) fälls upp samt återstartar när matarens handtag fälls ner, med hastighetsreglaget i läge "I".

Ställ hastighetsreglaget i läge "I" och fäll därefter upp matarens handtag samt kontrollera att axeln (A14) då slutar att rotera inom två sekunder.

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

Säkerhetskontroll före beredning med kärlet (F5).

Avlägsna först locket (F2), kniven (F4) samt kärlet (F5) enligt instruktionerna under rubriken "Demontering av kärlet", och kontrollera därefter att maskinen inte startar när hastighetsreglaget (F7) ställs i läge "I".

Montera kärlet och locket (men inte kniven) enligt instruktionerna under rubriken "Montering av kärlet", och ställ hastighetsreglaget (F7) i läge "I" samt vrid därefter loss locket moturs och kontrollera att axeln (F6) då slutar att rotera inom två sekunder.

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

När används mataren (A5)?

Mataren används tillsammans med passande skärverktyg (A6-A12) för skivning, tärning, strimling och rivning av frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter och/eller svamp.

Det stora matarfacket (A4) används främst för matning av potatis, lök, etc. samt vid skärning av större varor som kål. Det stora matarfacket används även när varan önskas skuren på en bestämd ledd, t ex vid skivning av tomat och citron.

Matarröret (A2) används främst vid beredning av långsträckta varor som gurka, etc.

När används kärlet (F5)?

Kärlet används för hackning och finfördelning av kött, fisk, frukt, grönsaker och nötter samt för blandning av såser, aromsmör, majonnäs, soppor, etc.

Val av skärverktyg (A7 - A12) vid beredning med mataren (A5).

Räffelskivare (A7): För räfflade skivor.

Finsnittskivare (A8): Alla dimensioner skivar fasta varor. 4 och 6 mm skivar även mjuka, saftiga och ömtåliga varor som tomat, etc. 2 mm strimlar vitkål, 4 och 6 mm strimlar isbergssallad, kinakål, etc.

Strimlare (A9): För sopptrimlor, potatis (Jansons), gurka, etc. 4.5x4.5 mm för bladfröa strimlor av vitkål.

Råkostrivare (A11): River morot, vitkål, nötter, ost, torrt bröd, etc.

Finrivare (A12): Finriver rå potatis, hård/torr ost, etc.

Demontering av mataren (A5).

Vrid mataren moturs tills det tar stopp (fig. C) och lyft därefter bort mataren.

Vrid skärverktyget (A6, 7, 8, 9, 11, eller 12) medurs och lyft bort det.

Lyft bort utmatarskivan (A13).

Montering av mataren (A5).

Placera utmatarskivan (A13) på axeln (A14) och rotera samt pressa ner utmatarskivan i sin koppling (fig. B1).

Vid skivning, strimling och rivning; placera endast det valda skärverktyget (A6, 7, 8, 9, 11 eller 12) på axeln och rotera skärverktyget så att det faller ner i sin koppling.

Placera mataren (A5) på maskinbasen (A16) så att texten "Close Open" hamnar klockan 5 sett från maskinens utlopp (fig. D1) och pressa därefter mataren medurs tills det tar stopp och mataren sitter fast (fig. D2).

Demontering av kärlet (F5).

Vrid locket (F2) moturs tills det tar stopp och lyft bort locket/avskraparen (fig. G).

Rotera kniven (F4) medurs tills det tar stopp och avlägsna kniven samt lyft bort kärlet (F5). Om innehållet i kärlet är flytande bör kärlet tömmas innan kniven avlägsnas.

Montering av kärlet (F5).

Placera kärlet (F5) på maskinbasen (F8) så att kärlets låsclack hamnar i försänkningen på maskinbasens ovasida (fig. I).

Placera kniven (F4) på axeln (F6), och rotera samt pressa samtidigt ner kniven så att den faller ner helt i sin koppling (fig. J).

Fäst tätningringen i spåret på lockets insida (fig. K).

Placera locket på kärlet så att texten "Close Open" hamnar klockan 5 sett från maskinbasens (F8) utlopp (fig. H1).

Vrid locket medurs tills det tar stopp (fig. H2).

Varumängd, varans storlek och beredningstider vid beredning med kärlet (F5).

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.

I nedanstående tabeller återges den maximala mängden som bör beredas per gång.

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

Så här används manövervredet (A15/F7).

Med manövervredet (A15/F7) i läge "0" är maskinen avstängd. I läge "I" går maskinen kontinuerligt.

Rengöring.

Rengör alltid maskinen noggrant omedelbart efter användning.

Stäng först av maskinen genom att ställa manövervredet (A15/F7) i läge "0" och därefter dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren.

Avlägsna alla lösa delar från maskinbasen (A16) och tätningringen från spåret på lockets insida (fig. K) diska och torka dem väl samt sätt därefter tillbaka tätningringen i spåret.

Rengör aldrig lättmetallföremål i diskmaskin om dom inte är märkta "diwash".

Alla tillbehör märkta "diwash" kan diskas i diskmaskin.

Alla skärverktyg kan diskas i diskmaskin.

Duscha av maskinbasen uppifrån (aldrig från sidan) och/eller torka av maskinbasen med en fuktig trasa.

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

Lämna aldrig kniven (F4) eller skärverktyg (A6 - A12) våta eller på en rostfri bänk när de inte används, utan torka dem väl och förvara dem alltid på verktygshängare (E) på väggen.

Kontrollera varje vecka.

Avlägsna först mataren (A5), eventuella skärverktyg (A6 - A12) samt utmatarskivan (A13), alternativt, avlägsna locket (F2), kniven (F4) samt kärlet (F5).

Vrid hastighetsreglaget (A15/F7) till läge "I" och kontrollera att maskinen då inte startar.

Montera mataren (A5), ställ hastighetsreglaget i läge "I" och kontrollera därefter att maskinen stannar när matarens handtag (A3) fälls upp samt återstartar när matarens handtag fälls ner.

Ställ hastighetsreglaget i läge "I", fäll upp matarens handtag och kontrollera att axeln (A14) slutar att rotera inom två sekunder.

Montera kärlet (F5) och locket (F2) samt ställ hastighetsreglaget i läge "I" och kontrollera att axeln (F6) slutar att rotera inom två sekunder efter det att locket vridits loss moturs tills det tar stopp.

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

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

Att maskinbasens gummifötter är väl fastskruvade.

Att knivar och rivplåt är hela och vassa.

Felsökning.

För att eliminera risken för skador på motorn, har CC-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 mataren (A5), är korrekt monterad och att matarens handtag (A3) är nerfällt. Kontrollera att kärlet (F5) och locket (F2) är korrekt monterade. Vänta i upp till 30 minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt beredningsresultat vid beredning med mataren (A5). ÅTGÄRD: Välj rätt skärverktyg (A6-A12). Använd alltid utmatarskivan (A13). Kontrollera att knivar och rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan lösare.

FEL: Lågkapacitet eller dåligt beredningsresultat vid beredning med kärlet (F5). ÅTGÄRD: Fördela varan i mindre och lika stora bitar max 3x3x3 cm stora. Bered kortare eller längre tid. Bered en mindre mängd per gång.

FEL: Skärverktyget går ej att ta bort vid beredning med mataren (A5). ÅTGÄRD: Använd alltid utmatarskivan (F13). Använd en tjock skinnhandske, etc. som inte skärverktygets knivar kan skära igenom, och vrid loss skärverktyget medurs.

Data Hälde CC-32.

TYP AV BEREDNING: Skivar, strimlar, och/eller river frukt, grönsaker, torrt bröd, ost, nötter, svamp. Hackar och finfördelar kött, fisk, frukt, grönsaker, nötter. Blandar/mixar såser, aromsmör, majonnäs, soppor, dressingar, redningar, desserter, etc.

ANVÄNDARE: Restauranger, butikskök, dietkök, daghem servicehem, cateringkök, etc som bereder från 10 till 80 portioner per dag.

KAPACITET OCH VOLYM: Bereder upp till 2 kg per minut med mataren beroende på val av skärverktyg och råvara. Matarens volym: 0,9 liter. Matarrörets diameter: 53 mm. Kärlets bruttovolym: 3 liter. Kärlets nettovolym lättflytande vätska 1,5 liter.

MASKINBAS: Motor: 1000 W. 100-120 V, 1-fas, 50-60 Hz. 220-240 V, 1-fas, 50/60 Hz. Termiskt motorskydd. Transmission: kuggrem. Säkerhetssystem: två säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP34. Vägganslutning: jordad, 1-fas, 10 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 76 dBA vid skärning och 82 dBA vid hackning. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotesla.

REGLAGE OCH HASTIGHETER: Två hastigheter (HÄLDE 2-SPEED) för perfekt beredningsresultat vid

både skärning och hackning. Automatisk hastighetsinställning (HÄLDE AUTO-SPEED) som känner av om mataren eller om kärlet är monterat, och vid skärning med mataren ger ca 600 varv/min samt vid hackning med kärlet ger ca 1500 varv/min.

SKÄRVERKTYG OCH HACKKNIV: Skärverktygens diameter: 185 mm. Hackknivens diameter: 170 mm.

MATERIAL: Maskinbas av aluminium. Grönsaksskärartillsats med matare av polyamid, utmatarskiva av acetal, skärverktygens skivor av robust acetal, polypropen eller aluminium, skärverktygens knivar av knivstål av högsta kvalitet. Snabbhackstillsats med käril av rostfritt stål, knivfäste av acetal, knivblad av knivstål av högsta kvalitet, lock av polykarbonat.

NETTOVIKTER: Maskinbas: 8,6 kg. Grönsaksskärartillsats komplett inklusive skärverktyg: 1 kg. Skärverktyg: ca 0,4 kg i genomsnitt. Snabbhackstillsats komplett inklusive kniv: 1,4 kg.

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

BRUKSANVISNING

Hällde CC-32

(NO)

ADVARSSEL!

Pass hendene for skarpe kniver og bevegelige deler.

Bær alltid maskinen i de to håndtakene (A17) på maskinfotens sider.

Stikk aldri hendene ned i karet (F5), i den store materskuffen (A4) eller i materrøret (A2).

Bruk alltid støteren (A1) ved kutting med materrøret (A2).

Slå alltid maskinen av før rengjøring ved å stille betjeningsbryteren (A15) i "O"-posisjon og deretter dra ut stikkkontakten fra strømmettet eller slå fra arbeidsbryteren.

Hold alltid i materens håndtak (A3) når materen (A5) skal åpnes eller lukkes.

Maskinen må kun repareres og maskinfoten (A16) kun åpnes av autorisert fagperson.

Utpakking

Kontroller at alle detaljer følger med, at maskinen fungerer og at ingenting er blitt skadet under transporten. Eventuelle skader må framsettes maskinleverandøren innen åtte dager.

Installasjon

Kople maskinen til strømmett med elektriske data som stemmer overens med opplysningene på ID-skiltet på maskinfotens (A16) bakside.

Plasser maskinen på en stabil benk eller et stødig bord som er 650 - 900 mm høyt.

Sikkerhetskontroll før tilberedelse med materen (A5)

Fjern materen (A5), eventuelt skjæreverktøy (A6-A12) og skjæreskiven (A13) i samsvar med instruksjonene under "Demontering av materen", og sjekk at maskinen ikke starter når hastighetsregulereren (A15/F7) stilles i posisjon "I".

Plasser materen (A5) på maskinfoten (A16) med teksten "Close Open" i posisjon klokken fem sett fra maskinfotens utløp (fig. D1), og press materen med klokken til den stopper og sitter fast (fig. D2). Sjekk at maskinen stopper når materens håndtak (A3) heves, og at den starter igjen når materens håndtak senkes med hastighetsregulereren i posisjon "I".

Still hastighetsregulereren i posisjon "I" og løft materens håndtak. Sjekk at akselen (A14) slutter å rotere innen to sekunder.

Ved feilfunksjon, tilkall fagperson for reparasjon

før maskinen tas i bruk.

Sikkerhetskontroll før tilberedelse med karet (F5)

Fjern først lokket (F2), kniven (F4) og karet (F5) i samsvar med instruksjonene under "Demontering av karet". Sjekk at maskinen ikke starter når hastighetsregulereren (F7) settes i posisjon "I".

Monter karet og lokket (men ikke kniven) i samsvar med instruksjonene under "Montering av karet", og still hastighetsregulereren (F7) i posisjon "I". Skru av lokket mot klokken og kontroller at akselen (F6) slutter å rotere innen to sekunder.

Ved feilfunksjon, tilkall fagperson for reparasjon før maskinen tas i bruk.

Når brukes materen (A5)?

Materen brukes sammen med passende skjæreverktøy (A6-A12) for skjæring eller riving av frukt, grønnsaker, tørt brød, ost, nøtter og/eller sopp i skiver, terninger eller strimler.

Den store materskuffen (A4) brukes først og fremst for mating av poteter, løk etc. og ved skjæring av større matvarer, som kål. Den store materskuffen brukes også når matvarene ønskes skåret på en bestemt måte, f. eks. hvis tomater eller sitroner skal skjæres i skiver.

Materrøret (A2) brukes først og fremst ved tilberedelse av lange matvarer, som agurk etc.

Når brukes karet (F5)?

Karet brukes ved hakking og finfordeling av kjøtt, fisk, frukt, grønnsaker og nøtter og for blanding av sauser, kryddersmør, majones, supper etc.

Valg av skjæreverktøy (A7-A12) ved tilberedelse med materen (A5)

RIFLESKIVE (A7): For riflete skiver.

FINSNITTSKIVE (A8): Alle dimensjoner skjærer fastere matvarer i skiver. 4 og 6 mm skjærer også myke, saftige og ømtålige varer, som tomat etc., i skiver. 2 mm skjærer hvitkål i strimler, og 4 og 6 mm skjærer issalat, kinakål etc. i strimler.

STRIMLER (A9): For suppestrimler av potet (ekstra tynne), agurk etc. 4,5x4,5 mm for bladfrie strimler av hvitkål.

RÅKOSTJERN (A11): River gulrot, hvitkål, nøtter, ost, tørt brød etc.

FINJERN (A12): Finriver rå potet, hard/tørr ost etc.

Demontering av materen (A5)

Drei materen mot klokken til den stopper (fig. C) og løft den bort.

Drei skjæreverktøyet (A6, 7, 8, 9, 11 eller 12) med klokken og løft det bort.

Løft bort skjæreskiven (A13).

Montering av materen (A5)

Plasser skjæreskiven (A13) på akselen (A14) og roter og press den ned i koplingen (fig. B1).

Ved skjæring i strimler, skiver og ved riving: Plasser kun det valgte skjæreverktøyet (A6, 7, 8, 9, 11 eller 12) på akselen og roter det, slik at det faller ned i koplingen.

Plasser materen (A5) på maskinfoten (A16), slik at teksten "Close Open" havner på klokken fem sett fra maskinens utløp (fig. D1). Press materen med klokken til den stopper og sitter fast (fig. D2).

Demontering av karet (F5)

Drei lokket (F2) mot klokken til det stopper og løft det og avskraperen bort (fig. G).

Roter kniven (F4) med klokken til den stopper. Fjern kniven og løft bort karet (F5). Hvis innholdet i karet er flytende, bør det tømmes før kniven fjernes.

Montering av karet (F5)

Plasser karet (F5) på maskinfoten (F8), slik at karetets lås ligger i forsenkningen på maskinfotens overside (fig. 1).

Plasser kniven (F4) på akselen (F6) og roter og press den samtidig ned, slik at den faller helt ned i koplingen (fig. J).

Fest pakningsringen i sporet på innsiden av lokket (fig. K).

Drei avskraperhåndtaket mot klokken til det stopper, og de tre delene sitter sammen (fig. M3).

Plasser lokket på karet, slik at teksten "Close Open" ligger klokken fem sett fra maskinfotens (F8) utløp (fig. H1).

Drei lokket med klokken til det stopper (fig. H2).

Varemengde, varens størrelse og tidsbruk ved tilberedelse med karet (F5)

Hvor stor mengde og hvor store biter som kan tilberedes på en gang eller hvor lang tid som beregnes ved tilberedelse, kommer an på varens konsistens og på hvilket resultat som ønskes.

For et jevnt og godt resultat bør fastere matvarer som kjøtt og ost etc. først deles i omlag like store biter, ikke større enn ca. 3x3x3 cm.

Den maksimale mengden som bør tilberedes pr. gang står oppført i nedenstående tabeller.

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

Slik brukes betjeningsbryteren (A15/F7)

Med betjeningsbryteren (A15/F7) i posisjon "O" er maskinen slått av. I posisjon "I" går maskinen kontinuerlig.

Rengjøring

Rengjør alltid maskinen nøye og umiddelbart etter bruk.

Slå først av maskinen ved å stille betjeningsbryteren (A15/F7) i posisjon "O" og deretter dra ut stikkkontakten eller ved å slå fra arbeidsbryteren.

Fjern alle løse deler fra maskinfoten (A16) og pakningsringen fra sporet på innsiden av lokket (fig. K). Vask og tørk dem godt og sett deretter pakningsringen tilbake i sporet.

Rengjør aldri lettmetallgjenstander i oppvaskmaskinen med mindre de er merket "diwash".

Alt tilbehør merket "diwash" kan vaskes i oppvaskmaskin.

Alle kniver og skjæreverktøy kan vaskes i oppvaskmaskin.

Dusj av maskinfoten ovenfra (aldri fra siden) og/eller tørk av maskinfoten med en fuktig klut.

Bruk aldri spisse gjenstander, skuremiddel, slipende vaskesvamper eller høytrykksspyler.

La aldri kniven (F4) eller skjæreverktøy (A6-A12) bli liggende våte på stålbenken når de ikke er i bruk, men tørk dem godt og oppbevar dem alltid på verktøyhengeren (E) på veggen.

Kontroller hver uke

Ta først av materen (A5), eventuelt skjæreverktøy (A6-A12) og skjærskiven (A13) eller ta av lokket (F2), kniven (F4) og karet (F5).

Drei hastighetsregulereren (A5/F7) til posisjon "I" og kontroller at maskinen da ikke starter.

Monter materen (A5), still hastighetsregulereren i posisjon "I" og kontroller deretter at maskinen stopper når materens håndtak (A3) heves og starter igjen når materens håndtak senkes.

Still hastighetsregulereren i posisjon "I", hev materens håndtak og kontroller at akselen (A14) slutter å rotere innen to sekunder.

Monter karet (F5) og lokket (F2), og still hastighetsregulereren i posisjon "I". Kontroller at akselen slutter å rotere innen to sekunder etter at lokket er skrudd av mot klokken til det stopper.

Dra ut stikkkontakten eller slå fra arbeidsbryteren og kontroller deretter at den elektriske kabelen er hel og ikke har sprekker.

Dersom kabelen er defekt eller har sprekker eller dersom noen av de ovenstående sikkerhetsfunksjonene ikke skulle fungere, skal fagperson tilkalles for reparasjon før maskinen tas i bruk.

Sjekk at maskinens gummiføtter er godt festet.

Sjekk at kniver og skjærskiver er hele og skarpe.

Feilsøk

For å eliminere risikoen for skader på motoren, har CC-32 en bryterfunksjon som automatisk slår

av maskinen dersom motorens temperatur blir for høy. Bryterfunksjonen har automatisk tilbakestilling som gjør at maskinen kan startes igjen når motoren er avkjølt. Dette tar normalt mellom 10 og 30 minutter.

FEIL: Maskinen starter ikke eller stopper under drift og vil ikke starte igjen. TILTAK: Sjekk at stikkkontakten sitter i strømmettet eller still arbeidsbryteren i posisjon "I". Kontroller at sikringene i husets sikringskap er hele og har riktig ampereverdi. Sjekk at materen (A5) er riktig montert og at materens håndtak (A3) er senket. Kontroller at karet (F5) og lokket (F2) er riktig montert. Vent i opptil 30 minutter, og prøv å starte maskinen på nytt. Tilkall fagperson for reparasjon.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig tilberedelsesresultat med materen (A5). TILTAK: Velg riktig skjæreverktøy (A6-A12). Bruk alltid skjærskive (A13). Kontroller at kniver og skjærskiver er hele og skarpe. Press matvarene med lavere trykk.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig tilberedelsesresultat ved arbeid med karet (F5). TILTAK: Fordel matvarene i mindre og like store biter, maks 3x3x3 cm. Tilbered kortere eller lengre tid. Tilbered en mindre mengde pr. gang.

FEIL: Skjæreverktøyet kan ikke tas bort ved tilberedelse med materen (F5). TILTAK: Bruk alltid skjærskive (F13). Bruk en tykk skinnhanske etc. som verktøyknivene ikke kan skjære igjennom, og drei løs skjæreverktøyet med klokken.

Data Hållde CC-32

TYPE TILBEREDELSE: Skjærer, strimler og/eller river frukt, grønnsaker, tørt brød, ost, nøtter, sopp. Hakker og finfordeler kjøtt, fisk, frukt, grønnsaker, nøtter. Blander/mikser sauser, kryddersmør, majones, supper, dressinger, desserter etc.

BRUKERE: Restauranter, butikkjøkken, diettkjøkken, daghjem, servicehjem, catering etc. som tilbereder fra 10 til 80 porsjoner pr. dag.

KAPASITET OG VOLUM: Tilbereder opptil 2 kg pr. minutt med materen, avhengig av valg av skjæreverktøy og råvare. Materens volum: 0,9 liter. Materrørets diameter: 53 mm. Karets bruttovolum: 3 liter. Karets nettovolum lettflytende væske: 1,5 liter.

MASKINFOT: Motor: 1000 W. 100-120 V, enfaset, 50-60 Hz. 220 - 240 V, enfaset, 50-60 Hz. Termisk motorvern. Transmisjon: Tannkjede. Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbrytere. Verneklasse: IP34. Kopling: Jordet, enfaset, 10A. Sikring i husets sikringskap: 10A treg. Lydnivå: LpA (EN 31201). 76 dBA ved kutting og 82 dBA ved hakking. Magnetfelt mindre enn 0,1 mikrotlesla.

KONTROLL OG HASTIGHET: To hastigheter (HÅLLDE 2-SPEED) for perfekt resultat ved både kutting og hakking. Automatisk hastighetsinnstilling (HÅLLDE AUTO-SPEED) sjekker om materen eller karet er montert. Ved kutting med materen gjør den ca. 600 o/min.

SKJÆREVERKTØY OG HAKKEKNIV: Skjæreverktøyet diameter: 185 med mer. Hakkeknivens diameter: 170 mm.

MATERIALE: Maskinfot av aluminium.

Grønnsakkutter med mater av polyamid, skjærskiver av acetal, skjæreverktøyet skiver av robust acetal, polypropylen, polyuretan eller aluminium. Skjæreverktøyet kniver av knivstål i høyeste kvalitet. Hurtighakker med kar av rustfritt stål, knivfeste av acetal, knivblader av knivstål i høyeste kvalitet, lakk av polykarbonat.

NETTOVEKT: Maskinfot: 8,6 kg. Grønnsakkutter komplett eksklusiv skjæreverktøy: 1 kg. Skjæreverktøy: Ca. 0,4 kg i gjennomsnitt. Hurtighakker komplett inklusive kniv: 1,4 kg.

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

Halde CC-32

(DE)

WARNUNG!

Mit Vorsicht arbeiten. Die scharfen Messerklingen und die beweglichen Teile können zu Handverletzungen führen.

Die Maschine stets an den beiden Griffen (A17) tragen, die seitlich am Maschinenunterteil angebracht sind.

Niemals die Hände in den Behälter (F5), in das große Einfullfach (A4) oder in das Einfüllrohr (A2) stecken.

Beim Schneiden mit dem Einfüllrohr (A2) stets den Stoer (A1) verwenden.

Vor der Reinigung der Maschine stets den Drehzahlregler (A15) 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.

Zum Öffnen oder Schließen des Einfullfachs (A5) stets den Einfüllkopf-Griff (A3) verwenden.

Reparaturen an der Maschine und das Öffnen des Maschinenunterteils (A16) dürfen nur durch befugtes Fachpersonal erfolgen.

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.

Montage.

Schließen Sie die Maschine an eine Spannungsquelle an, die den Angaben auf dem Typenschild auf der Rückseite des Maschinenunterteils (A16) entspricht.

Stellen Sie die Maschine auf einen stabilen Tisch von 650 bis 900 mm Höhe.

Sicherheitskontrolle vor der Arbeit mit dem Einfüllkopf (A5).

Entfernen Sie den Einfüllkopf (A5), etwaige Schneidwerkzeuge (A6-A12) und die Auswurfscheibe (A13) gemäß den Anweisungen in Abschnitt „Demontage des Einfullkopfs“, und überzeugen Sie sich anschließend davon, daß die Maschine nicht anläuft, wenn der Drehzahlregler (A15/F7) in die Position „I“ gebracht wird.

Setzen Sie den Einfüllkopf (A5) auf das Maschinenunterteil (A16). Der Text „Schließen Öffnen“ muß sich dabei in bezug auf den Auslaß des Maschinenunterteils (D1) in der 5-Uhr-Position befinden. Drücken Sie den Einfüllkopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn ein, und überzeugen Sie sich davon, daß er fest sitzt (D2). Kontrollieren Sie anschließend, ob die Maschine sich abschaltet, wenn der Einfüllkopf-Griff (A3) nach oben gestellt wird, und sich wieder einschaltet, wenn der Einfüllkopf-Griff nach unten gestellt wird, wenn sich der Drehzahlregler in der Position „I“ befindet.

Stellen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“,

stellen Sie den Einfüllkopf-Griff nach oben, und kontrollieren Sie, ob die Welle (A14) daraufhin innerhalb von zwei Sekunden aufhört, sich zu drehen.

Lassen Sie im Falle einer Funktionsstörung diese von einem Wartungstechniker beheben, bevor Sie die Maschine benutzen.

Sicherheitskontrolle vor der Arbeit mit dem Behälter (F5).

Entfernen Sie zunächst den Deckel (F2), das Messer (F4) und den Behälter (F5) gemäß den Anweisungen in Abschnitt „Demontage des Behälters“, und überzeugen Sie sich anschließend davon, daß die Maschine nicht anläuft, wenn der Drehzahlregler (F7) in die Position „I“ gebracht wird.

Montieren Sie den Behälter und den Deckel (jedoch nicht das Messer) gemäß den Anweisungen in Abschnitt „Montage des Behälters“, bringen Sie den Drehzahlregler (F7) in die Position „I“, entfernen Sie den Deckel, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, und kontrollieren Sie, ob die Welle (F6) dann innerhalb von zwei Sekunden aufhört, sich zu drehen.

Lassen Sie im Falle einer Funktionsstörung diese von einem Wartungstechniker beheben, bevor Sie die Maschine benutzen.

Wann wird der Einfüllkopf (A5) verwendet?

Der Einfüllkopf wird zusammen mit einem geeigneten Schneidwerkzeug (A6-A12) zum Scheibenschneiden, Würfeln, Schnetzeln und Reiben von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüssen und/oder Pilzen verwendet.

Das große Einfullfach (A4) wird hauptsächlich zum Einfüllen von Kartoffeln, Zwiebeln usw. sowie zum Schneiden von größeren Lebensmittelprodukten wie Kohl verwendet. Das große Einfullfach wird auch verwendet, wenn die Lebensmittelprodukte in einer bestimmten Richtung geschnitten werden müssen, z. B. beim Aufschneiden von Tomaten oder Zitronen.

Das Einfüllrohr (A2) wird hauptsächlich zur Verarbeitung von länglichen Lebensmittelprodukten, wie beispielsweise Gurken, verwendet.

Wann wird der Behälter (F5) verwendet?

Der Behälter wird zum Hacken und Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und Nüssen sowie zum Mischen/Rühren von Soßen, Aromabutter, Mayonnaise, Suppen usw. verwendet.

Wahl des Schneidwerkzeugs (A7-A12) bei Verarbeitung mit dem Einfüllkopf (A5).

Buntschnittscheibe (A7): Schneiden in geriffelten Scheiben.

Feinschnittscheibe (A8): Alle Größen können zum Scheibenschneiden von festen Produkten verwendet werden, 4- und 6mm-Scheiben auch für weiche, saftige und empfindliche Produkte, wie Tomaten usw. 2mm-Scheibe schneuzelt Weißkohl, 4- und 6mm-Scheibe schneuzelt Eisbergsalat, Chinakohl usw.

Streifenscheibe (A9): für Julienne, Kartoffeln, Gurken usw. 4,5x4,5 mm zum Schnetzeln von Weißkohl.

Reibescheibe (A11): Reiben von Mohrrüben, Weißkohl, Nüssen, Käse, trockenem Brot usw.

Feinreibescheibe (A12): Feinreiben von rohen Kartoffeln, hartem/trockenem Käse usw.

Demontage des Einfüllkopfes (A5).

Drehen Sie den Einfüllkopf bis zum Anschlag entgegen dem Uhrzeigersinn (C), und heben Sie dann den Einfüllkopf ab.

Drehen Sie das Schneidwerkzeug (A6,7,8,9,11 oder 12) im Uhrzeigersinn, und heben Sie es ab.

Heben Sie die Auswurfscheibe (A13) ab.

Montage des Einfüllkopfes (A5).

Setzen Sie die Auswurfscheibe (A13) auf die Welle (A14), und drehen/drücken Sie die Auswurfscheibe in ihre Kupplung (Abb. B1).

Setzen Sie dann die Standard-Schneidescheibe so auf, daß sie in ihre Kupplung fällt (Abb. B3).

Setzen Sie zum Scheibenschneiden, Schnetzeln und Reiben nur das gewählte Schneidwerkzeug (A6,7,8,9,11 oder 12) auf die Welle, und drehen Sie das Schneidwerkzeug so, daß es in seine Kupplung fällt.

Setzen Sie den Einfüllkopf (A5) so auf das Maschinenunterteil (A16), daß der Text „Schließen Öffnen“ sich in bezug auf den Auslaß des Maschinenunterteils in der 5-Uhr-Position befindet (Abb. D1), und drehen Sie anschließend den Einfüllkopf bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und überzeugen Sie sich davon, daß er fest sitzt (Abb. D2).

Demontage des Behälters (F5).

Drehen Sie den Deckel (F2) bis zum Anschlag im Gegenuhrzeigersinn, und heben Sie den Deckel/Abstreicher (G) ab.

Drehen Sie das Messer (F4) bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, entfernen Sie das Messer, und heben Sie den Behälter (F5) heraus. Wenn der Behälterinhalt flüssig ist, sollte der Behälter geleert werden, bevor das Messer entfernt wird.

Montage des Behälters (F5).

Setzen Sie den Behälter (F5) so auf das Maschinenunterteil (F8), daß der Führungsansatz in die Aussparung an der Oberseite des Maschinenunterteils eingeführt wird (Abb. 1).

Setzen Sie das Messer (F4) auf die Welle (F6). Drehen Sie das Messer, und drücken Sie es gleichzeitig nach unten, daß es vollständig in seine Kupplung fällt (Abb. J).

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

Setzen Sie den Deckel so auf den Behälter, daß der Text „Schließen Öffnen“ sich in bezug auf das Maschinenunterteil (F8) in der 5-Uhr-Position befindet (Abb. H1).

Drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn (Abb. H2).

Produktmenge, -größe und -verarbeitungszeiten bei Verwendung des Behälters (F5).

Die Menge und die Größe der Produktstucke, die auf einmal verarbeitet werden können, und die Dauer der Verarbeitung sind von der Beschaffenheit der Produkte und vom gewünschten Ergebnis abhängig.

Um bei festen Produkten, wie Fleisch und Käse, konstant gute Ergebnisse zu erzielen, sollten die Produkte zunächst in etwa gleich große Stücke von etwa 3x3x3 cm Größe zerteilt werden.

In der nachstehenden Tabelle sind die Höchstmengen angegeben, die auf einmal verarbeitet werden können.

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

Verwendung des Drehzahlreglers (A15/F7).

Wenn sich der Drehzahlregler (A15/F7) in der Position „O“ befindet, wird die Maschine ausgeschaltet. In der Position „I“ läuft die Maschine ständig..

Reinigung.

Nehmen Sie sofort nach Gebrauch eine gründliche Reinigung der Maschine vor.

Schalten Sie zunächst die Maschine aus, indem Sie den Drehzahlregler (A15/F7) in die Position „O“ bringen und anschließend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Trennschalter in die Aus-Stellung bringen.

Entfernen Sie alle abnehmbaren Teile vom Maschinenunterteil (A16), und nehmen Sie den Dichtring aus der Nut auf der Innenseite des Deckels (K). Reinigen und trocknen Sie alle Teile gründlich, und setzen Sie den Dichting wieder in die Nut.

Leichtmetallgegenstände niemals in der Spülmaschine reinigen, ausser sie tragen das Zeichen „diwash“.

Alle Gegenstände mit dem Zeichen „diwash“ können in der Spülmaschine gespült werden.

Alle Schneidegeräte können in der Spülmaschine gespült werden.

Wischen Sie das Maschinenunterteil mit einem feuchten Tuch ab.

Verwenden Sie auf keinen Fall scharfe Gegenstände, Scheuerpulver oder Scheuerschwämmchen oder Hochdruckschläuche.

Lassen Sie niemals das Messer (F4) oder Schneidewerkzeuge (A6-A12) bei Nichtgebrauch in nassem Zustand oder auf einer Tischfläche aus rostfreiem Stahl liegen, sondern trocknen Sie diese Teile gründlich ab, und bewahren Sie sie stets im Wandgestell (E) auf.

Wöchentliche Kontrolle

Entfernen Sie zunächst den Einfüllkopf (A5), etwaige Schneidewerkzeuge (A6-A12) und die Auswurfscheibe (A13), oder entfernen Sie den Deckel (F2), das Messer (F4) und den Behälter (F5).

Bringen Sie den Drehzahlregler (A15/F7) in die Position „I“, und kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht anläuft.

Montieren Sie den Einfüllkopf (A5), bringen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“, und kontrollieren Sie anschließend, ob die Maschine sich abschaltet, wenn der Einfüllkopf-Griff (A3) nach oben gestellt wird, und wieder anläuft, wenn der Einfüllkopf-Griff nach unten gestellt wird.

Stellen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“, stellen Sie den Einfüllkopf-Griff nach oben, und kontrollieren Sie, ob die Welle (A14) innerhalb von zwei Sekunden aufhört, sich zu drehen.

Montieren Sie den Behälter (F5) und den Deckel (F2). Stellen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“, und kontrollieren Sie, ob die Welle (F6) innerhalb von zwei Sekunden, nachdem der Deckel angehoben und bis zum Anschlag im Gegenuhrzeigersinn gedreht wurde, aufhört, sich zu drehen.

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.

Falls das Stromkabel verschlissen oder beschädigt ist oder Zeichen von Ribildung aufweist oder falls die oben beschriebenen Sicherheitseinrichtungen nicht ordnungsgemäß funktionieren, sind von einem Wartungstechniker die erforderlichen Reparaturen durchführen zu lassen, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.

Überzeugen Sie sich davon, daß die Gummifüße der Maschine fest eingeschraubt sind.

Überzeugen Sie sich außerdem davon, daß die Messer und die Scheibenschneideplatten unbeschädigt und scharf sind.

Fehlersuche.

Um der Gefahr der Beschädigung des Motors vorzubeugen, besitzt die CC-32 einen thermischen Motorschutz, der die Maschine automatisch abschaltet, wenn der Motor zu heiß wird. Der thermische Motorschutz wird automatisch zurückgestellt, d. h. die Maschine kann wieder eingeschaltet werden, nachdem der Motor sich abgekühlt hat, was in der Regel zwischen 10 und 30 Minuten dauert.

FEHLER: Die Maschine läuft nicht an oder schaltet sich während des Betriebes aus und läßt sich nicht wieder einschalten. MASSNAHME: Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist, oder stellen Sie den Trennschalter in die Position „I“. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungsschrank in einwandfreiem Zustand sind und die richtige Stärke aufweisen. Kontrollieren Sie, ob der Einfüllkopf (A5) korrekt montiert ist und der Einfüllkopf-Griff (A3) nach unten gestellt wurde. Kontrollieren Sie, ob der Behälter (F5) und der Deckel (F2) korrekt montiert sind. Warten Sie etwa 30 Minuten, und versuchen Sie anschließend erneut, die Maschine in Betrieb zu setzen. Ziehen Sie einen Wartungstechniker zu Rate.

FEHLER: Geringe Kapazität oder schlechte Verarbeitungsergebnisse bei Verwendung des Einfüllkopfes (A5). MASSNAHME: Verwenden Sie das richtige Schneidewerkzeug (A6-A12). Verwenden Sie stets die Auswurfscheibe (A13). Kontrollieren Sie, ob die Messer und die Schneidescheiben unbeschädigt und scharf sind. Drücken Sie die Produkte mit leichtem Druck nach unten.

FEHLER: Geringe Kapazität oder schlechte Verarbeitungsergebnisse bei Verwendung des Behälters (F5). MASSNAHME: Zerteilen Sie die Produkte in kleinere, gleichgroße Stücke von max. 3x3x3 cm Größe. Führen Sie die Verarbeitung während kürzerer oder längerer Zeit durch. Verarbeiten Sie jeweils eine kleinere Menge.

FEHLER: Das Schneidewerkzeug läßt sich bei Verwendung des Einfüllkopfes (A5) nicht entfernen. MASSNAHME: Verwenden Sie stets die Auswurfscheibe (F13). Verwenden Sie einen dicken Lederhandschuh oder einen anderen Handschuh, den die Klingen des Schneidewerkzeugs nicht durchschneiden können, und entfernen Sie das Schneidewerkzeug, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.

Technische Daten Hälde CC-32.

VERARBEITUNGSART: Scheibenschneiden, Schnetzeln und/oder Reiben von Obst, Gemüse, trockenem Brot, Käse, Nüssen und Pilzen. Hacken und Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse und Nüssen. Rühren/Mischen von Soßen, Aromabutter, Mayonnaise, Suppen, Dressings, Schwiizen, Desserts usw.

BENUTZER: Restaurants, Imbißküchen, Diätküchen,

Tagesstätten, Altersheime, Großküchen usw., die 10 bis 80 Portionen pro Tag benötigen.

KAPAZITÄT UND VOLUMEN: Je nach Art des Schneidewerkzeugs und der Produkte Verarbeitung von bis zu 2 kg pro Minute mit dem Einfüllkopf. Volumen des Einfüllkopfes: 0,9 Liter. Durchmesser des Einfüllrohrs: 53 mm. Bruttovolumen des Behälters: 3 Liter. Nettovolumen des Behälters bei dünnflüssigen Flüssigkeiten: 1,5 Liter.

MASCHINENUNTERTEIL: Motor: 1000 W, 100-120 V, eine Phase, 50-60 Hz, 220-240 V, eine Phase, 50/60 Hz. Thermischer Motorschutz. Kraftübertragung: wartungsfreier Zahnriemen. Sicherheitssystem: zwei Sicherungsschalter. Schutzart: IP34. Netzsteckdose: geerdet, eine Phase, 10 A. Sicherung in Sicherungsschrank: 10 A, träge. Geräuschniveau: LpA (EN31201): 76 dBA beim Schneiden und 82 dBA beim Hacken. Magnetfeld: weniger als 0,1 Mikrottesla.

EINSTELLUNG UND DREHZAHLEN: Zwei Drehzahlen (HÄLDE 2-SPEED) für optimale Verarbeitungsergebnisse beim Schneiden und Hacken. Automatische Drehzahleinstellung (HÄLDE AUTO-SPEED) erkennt, ob der Einfüllkopf oder der Behälter verwendet wird. Beim Schneiden mit dem Einfüllkopf arbeitet die Maschine mit etwa 600 U/min, beim Hacken mit dem Behälter mit etwa 1 500 U/min..

SCHNEIDWERKZEUGE UND HACKMESSER: Durchmesser der Schneidewerkzeuge: 185 mm. Durchmesser des Hackmessers: 170 mm.

WERKSTOFFE: Maschinenunterteil: Aluminium. Gemüseschneidevorrichtung mit Einfüllkopf: Polyamid. Auswurfscheibe: Acetal. Schneidewerkzeugscheiben: robustes Acetal, Xylex, Polypropen oder Aluminium. Schneidewerkzeugklingen: Messerstahl höchster Qualität. Vertikalschneide-/Rührvorrichtung: Behälter aus rostbeständigem Stahl, Messernabe aus Acetal, Messerklingen aus Messerstahl höchster Qualität, Deckel aus Polycarbonat.

NETTOGEWICHTE: Maschinenunterteil: 8,6 kg. Gemüseschneidevorrichtung komplett, jedoch ohne Schneidewerkzeuge: 1 kg. Schneidewerkzeuge: durchschnittlich etwa 0,4 kg. Schnellhackvorrichtung komplett, jedoch ohne Messer: 1,4 kg.

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

MODE D'EMPLOI

Hällde CC-32

(FR)

ATTENTION!

Attention aux arêtes tranchantes des couteaux et aux éléments mobiles de la machine.

Pour transporter la machine, la tenir par les deux poignées situées de chaque côté du bloc moteur.

Ne jamais mettre les mains dans le récipient (F5), dans la chambre d'alimentation (A4) ou la goulotte d'alimentation (A2).

Utiliser impérativement le poussoir (A1) lorsque l'alimentation s'effectue par la goulotte (A2).

Pour arrêter la machine, mettre le sélecteur de vitesse (A15) dans la position "0" et, avant de procéder au nettoyage, débrancher la fiche de la prise murale ou couper l'interrupteur général.

Utiliser impérativement la poignée (A3) du dispositif d'alimentation (A5) pour l'ouvrir ou le fermer.

La réparation de la machine et l'ouverture du bloc moteur (A16) doivent être exclusivement confiées à un technicien agréé.

Déballage

Contrôler qu'il ne manque aucun élément, que la machine fonctionne et qu'aucun dommage n'est survenu en cours de transport. Les réclamations éventuelles doivent être transmises au fournisseur dans les huit jours suivant la réception.

Installation

Brancher la machine sur une prise d'alimentation secteur dont les caractéristiques correspondent aux indications figurant sur la plaque signalétique apposée au dos du bloc moteur (A16).

Placer la machine sur un plan de travail ou une table stable de 650 à 900 mm de hauteur.

Contrôle de sécurité avant utilisation avec le dispositif d'alimentation (A5)

Enlever le dispositif d'alimentation (A5), les disques éventuels (A6-A12) et le plateau répartiteur (A13) selon les instructions du chapitre "Dépose du dispositif d'alimentation", puis contrôler que la machine ne démarre pas lorsque le sélecteur de vitesse (A15/F7) est mis dans la position "I".

Placer le dispositif d'alimentation sur le bloc moteur (A16) de telle sorte que l'inscription "Close Open" soit dans la position "5 heures" par rapport à l'orifice de sortie (fig. D1) du bloc moteur, puis tourner le dispositif d'alimentation, en appuyant, dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage (fig. D2). Contrôler ensuite que la machine s'arrête lorsque la poignée (A3) du dispositif

d'alimentation est repoussée vers le haut, puis qu'elle redémarre dès que l'on rabat la poignée alors que le sélecteur de vitesse est dans l'une des trois position "I".

Mettre le sélecteur de vitesse position "I" et relever la poignée du dispositif d'alimentation afin de contrôler que l'arbre (A14) cesse de tourner dans les deux secondes.

En cas de dysfonctionnement, faire appel à un professionnel compétent avant d'utiliser la machine.

Contrôle de sécurité avant utilisation avec le récipient (F5)

Enlever d'abord le couvercle (F2), le couteau (F4) et le récipient (F5) selon les instructions du chapitre "Dépose du récipient", puis contrôler que la machine ne démarre pas lorsque le sélecteur de vitesse (F7) est mis dans la position "I".

Mettre en place le récipient et le couvercle (mais pas le couteau) selon les instructions du chapitre "Mise en place du récipient", puis mettre le sélecteur de vitesse (F7) position "I". Tourner ensuite le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre afin de contrôler que l'arbre (F6) cesse de tourner dans les deux secondes.

En cas de dysfonctionnement, faire appel à un professionnel compétent avant d'utiliser la machine.

Quand utiliser le dispositif d'alimentation (A5)?

Le dispositif d'alimentation est utilisé en combinaison avec le disque (A6-A12) approprié pour couper en tranches, en dés, en julienne ou râper les fruits, les légumes, le fromage, les noix et les champignons, ou faire de la chapelure.

La chambre d'alimentation (A4) est utilisée en priorité pour les pommes de terre, les oignons, etc., ainsi que pour le hachage de légumes volumineux comme les choux par exemple. La chambre d'alimentation sert également lorsque l'on désire obtenir des tranches dans un sens déterminé, comme par exemple pour les tomates et les citrons.

La goulotte d'alimentation (A2) convient pour sa part pour les produits allongés tels que les concombres.

Quand utiliser le récipient (F5)?

Le récipient est utilisé pour hacher plus ou moins finement la viande, le poisson, les fruits, les légumes et les noix, ainsi que pour homogénéiser les sauces et les potages, malaxer les beurres aromatisés, battre la mayonnaise, etc.

Choix du disque (A7-A12) utilisé avec le dispositif d'alimentation (A5)

Trancheur gaufré (A7): Pour couper en tranches d'aspect gaufré.

Trancheur fin (A8): Toutes les tailles permettent de couper en tranches des produits à chair ferme. Les tailles 4 et 6 mm peuvent également traiter les produits tendres, juteux ou fragiles comme les tomates, etc. La taille 2 mm convient en outre pour couper le chou blanc en lamelles, les tailles 4 et 6 mm étant en revanche mieux appropriées pour les salades croquantes.

Trancheur pour julienne (A9): Pour couper en julienne les légumes pour la soupe, les concombres, etc. La

taille 4,5x4,5 mm convient pour couper le chou blanc en lamelles.

Râpe (A11): Pour râper les carottes, le chou blanc, les noix et le fromage ou faire de la chapelure.

Râpe fine (A12): Pour râper finement les pommes de terre, les fromages secs et durs, etc.

Dépose du dispositif d'alimentation (A5)

Tourner le dispositif d'alimentation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (fig. C), puis le tirer vers le haut.

Tourner le disque (A6, 7, 8, 9, 11 ou 12) dans le sens des aiguilles d'une montre et l'enlever.

Sortir le plateau répartiteur (A13).

Mise en place du dispositif d'alimentation (A5)

Placer le plateau répartiteur (A13) sur l'arbre (A14) et appuyer en tournant pour l'encliqueter (fig. B1).

Pour couper en tranches, en julienne ou râper: Placer uniquement le disque choisi (A6, 7, 8, 9, 11 ou 12) sur l'arbre et le tourner jusqu'à encliquetage.

Mettre en place le dispositif d'alimentation (A5) sur le bloc moteur (A16) de telle sorte que l'inscription "Close Open" soit dans la position "5 heures" par rapport à l'orifice de sortie (fig. D1) du bloc moteur, puis tourner le dispositif d'alimentation, en appuyant, dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à blocage (fig. D2).

Dépose du récipient (F5)

Tourner le couvercle (F2) jusqu'en butée, puis le tirer vers le haut en même temps que le racleur (fig. G).

Tourner le couteau (F4) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée, puis l'enlever et sortir le récipient (F5). Si le contenu du récipient est liquide, il convient de le vider avant d'enlever le couteau.

Mise en place du récipient (F5)

Placer le récipient (F5) sur le bloc moteur (F8) de manière que son ergot de verrouillage pénètre dans l'évidement ménagé sur le dessus du bloc moteur (fig. I).

Placer le couteau (F4) sur l'arbre (F6) et appuyer en tournant jusqu'à encliquetage (fig. J).

Fixer le joint d'étanchéité dans la gorge à l'intérieur du couvercle (fig. K).

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 (fig. H1).

Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (fig. H2).

Quantité de produit, dimension des morceaux et temps nécessaire avec récipient (F5)

La quantité de produit et la dimension des morceaux que la machine peut prendre en charge en une fois, ainsi que le temps nécessaire pour leur traitement, dépendent de la consistance du produit et du résultat désiré.

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.

Les tableaux ci-dessous indiquent la quantité maximum à ne pas dépasser par fois.

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

Sélecteur de vitesse (A15/F7)

Lorsque le sélecteur de vitesse (A15/F7) est dans la position « O », la machine est arrêtée. Dans la position « I », elle fonctionne de manière continue.

Nettoyage

Nettoyer soigneusement la machine immédiatement après utilisation.

Commencer par l'arrêter en mettant le sélecteur de vitesse (A15/F7) sur "O", puis en débranchant la fiche de la prise murale ou en coupant l'interrupteur général.

Enlever du bloc moteur (A16) tous les éléments amovibles, ainsi que le joint d'étanchéité dans la gorge à l'intérieur du couvercle (fig. K). Laver et essuyer soigneusement l'ensemble, puis remettre en place le joint d'étanchéité.

Ne jamais laver les objets en métaux légers dans la machine à laver la vaisselle s'ils ne sont pas marqués "diwash".

Tous les accessoires marqués "diwash" peuvent être lavés dans la machine à laver la vaisselle.

Tous les outils tranchants peuvent être lavés dans la machine à laver la vaisselle.

Laver le bloc moteur à l'eau courante, par le haut (jamais sur le côté) et/ou l'essuyer avec un linge humide.

Ne jamais utiliser d'objets tranchants, de produits de lavage ou de tampons abrasifs, ou de jet à haute pression pour le nettoyage.

Ne jamais laisser le couteau (F4) ou les disques humides ou posés sur un évier inoxydable lorsqu'ils ne servent pas. Les essuyer soigneusement et les ranger sur le porte-accessoires mural.

Contrôles hebdomadaires

Enlever le dispositif d'alimentation (A5), les disques éventuellement en place (A6-A12) et le plateau répartiteur (A13), ou selon le cas le couvercle (F2), le couteau (F4) et le récipient (F5).

Mettre le sélecteur de vitesse (A15/F7) sur "I" et contrôler que la machine ne démarre pas.

Mettre en place le dispositif d'alimentation (A5), mettre le sélecteur de vitesse sur "I" et contrôler que la machine s'arrête lorsque la poignée (A3) du dispositif d'alimentation est repoussée vers le haut, puis qu'elle redémarre dès que l'on rabat la poignée.

Mettre le sélecteur de vitesse sur "I" et relever la poignée du dispositif d'alimentation afin de contrôler que l'arbre (A14) cesse de tourner dans les deux secondes.

Mettre en place le récipient (F5) et le couvercle (F2), puis mettre le sélecteur de vitesse sur "I" et contrôler

que l'arbre (F6) s'arrête dans les deux secondes après que le couvercle ait été tourné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en butée.

Débrancher la fiche de la prise murale ou couper l'interrupteur général et contrôler que le câble d'alimentation est en bon état.

Si le câble est endommagé ou sa gaine fissurée, ou si l'une des fonctions de sécurité ci-dessus est défectueuse, faire appel à un professionnel compétent avant d'utiliser la machine.

Contrôler que les pieds en caoutchouc du bloc moteur sont bien vissés.

Contrôler que les arêtes tranchantes et les râpes sont en bon état et coupent parfaitement.

Recherche des pannes

Pour éliminer les risques de dommages au niveau du moteur, le modèle CC-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 la machine avant que le moteur ait refroidi, ce qui demande normalement entre 10 et 30 minutes.

DÉFAUT: La machine ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et refuse de redémarrer.
REMÈDE: Contrôler que la fiche est branchée sur la prise murale ou selon le cas que l'interrupteur général est sur "I". Contrôler l'état et le calibrage des fusibles de ligne. Contrôler que le dispositif d'alimentation (A5) est correctement monté et que sa poignée (A3) est rabattue. Contrôler que le récipient (F5) et le couvercle (F2) sont correctement montés. Attendre jusqu'à 30 minutes avant d'essayer de remettre en marche. Faire appel le cas échéant à un professionnel compétent.

DÉFAUT: Capacité insuffisante ou mauvais résultat en utilisation avec le dispositif d'alimentation (A5).
REMÈDE: Choisir le disque (A6-A12) appropriés. Utiliser impérativement le plateau répartiteur (A13). Contrôler que les arêtes tranchantes et les râpes coupent parfaitement. Exercer une pression plus légère sur le produit à traiter.

DÉFAUT: Capacité insuffisante ou mauvais résultat en utilisation avec le récipient (F5).
REMÈDE: 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.

DÉFAUT: Il n'est pas possible d'enlever le disque en utilisation avec le dispositif d'alimentation (A5).
REMÈDE: Utiliser impérativement le plateau répartiteur (F13). Utiliser un gant épais, que les arêtes tranchantes du disque ne risquent pas de traverser, et libérer le disque en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Information technique, Hällde CC-32

TYPE DE PRÉPARATION: Coupe en tranches, en julienne et/ou râpage de fruits, légumes, fromage, noix et champignons. Fabrication de chapelure. Hachage de viande, poisson, fruits, légumes et noix. Mélange/homogénéisation de sauces, potages, vinaigrettes, malaxage de beurre aromatisé, préparation de mayonnaise, de liaisons, de desserts, etc.

UTILISATEURS: Restaurants, traiteurs, cuisines diététiques, cuisines de collectivités ou industrielles, etc., produisant entre 10 et 80 portions par jour.

QUANTITÉS ET VOLUMES: Jusqu'à 2 kg par minute avec le dispositif d'alimentation, selon le disque choisi et la nature du produit traité. Contenance de la chambre d'alimentation: 0,9 litre. Diamètre de la goulotte d'alimentation: 53 mm. Volume brut du récipient: 3 litres. Contenance nette du récipient, liquide fluide: 1,5 litre.

BLOC MOTEUR: Moteur: 1 000 W, 100-120 V monophasé, 50-60 Hz, ou 220-240 V monophasé, 50/60 Hz. Sécurité thermique. Transmission par courroie crantée. Système de sécurité: deux disjoncteurs de sécurité. Classe de protection: IP34. Branchement secteur: prise murale avec terre, alimentation monophasée, 10 A. Fusible de ligne: 10 A, lent. Niveau de bruit LpA (EN31201): 76 dBA (coupe) ou 82 dBA (hachage). Champ magnétique: inférieur à 0,1 microtesla.

COMMANDES ET VITESSES: deux vitesses (HÄLLE 2-SPEED) pour un résultat parfait de la coupe ou du hachage. Réglage de vitesse automatique (HÄLLE AUTO-SPEED) détectant si le dispositif d'alimentation ou le récipient est en place et régulant alors la vitesse comme suit: environ 600 tr/min pour la coupe avec le dispositif d'alimentation et le sélecteur. Pour utilisation en hachage avec le récipient, les vitesses correspondantes sont d'environ 1 500 tr/min..

DISQUES ET COUTEAU:
Diamètre des disques: 185 mm.
Diamètre du couteau: 170 mm.

MATÉRIAUX: Bloc moteur en aluminium. Ensemble coupe-légumes avec dispositif d'alimentation en polyamide, plateau répartiteur en acétal, disques en acétal, xylex, polypropylène ou aluminium particulièrement robustes, arêtes tranchantes en acier de coutellerie de haute qualité. Ensemble hachoir avec récipient en acier inoxydable, fixation de couteau en acétal, lames en acier de coutellerie de haute qualité, couvercle en polycarbonate.

POIDS NETS: Bloc moteur: 8,6 kg. Ensemble coupe-légumes complet, sans disques: 1 kg. Disques: env. 0,4 kg en moyenne. Ensemble hachoir complet, couteau compris: 1,4 kg.

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

INSTRUCCIONES DE USO

Halde CC-32

(ES)

¡ATENCIÓN!

Tener cuidado con las cuchillas y partes móviles, y evitar tocarlas con las manos.

Transportar siempre la máquina sujetándola por las dos asas (A17) en los lados de la base.

No introducir nunca las manos en el recipiente (F5) del compartimento de alimentación grande (A4) ni en el tubo de alimentación (A2).

Usar siempre el empujador (A1) al cortar con el tubo de alimentación (A2).

Antes de limpiar la máquina desconectarla siempre colocando la manecilla de maniobra de la velocidad (A15) en la posición "0" y desenchufando luego el cable eléctrico del tomacorriente o, como alternativa, poniendo el interruptor de trabajo en desconectado.

Al abrir o cerrar el alimentador (A5) sujetar siempre por la empuñadura del mismo (A3).

La reparación de la máquina sólo deberá hacerla un reparador profesional autorizado. Lo mismo rige si se ha de abrir la base de la máquina (A16).

Desembalaje

Controlar que no falte ninguna pieza y que la máquina funcione, y asimismo que nada haya sufrido daños durante el transporte. Cualquier objeción deberá comunicarse al proveedor en un plazo de ocho días.

Instalación

Enchufar la máquina a un tomacorriente con el tipo de electricidad indicado en la placa de características de la máquina, situada en la parte trasera de la base (A16).

Colocar la máquina sobre un banco de trabajo o mesa estables, de 650-900 mm de altura.

Control de seguridad antes de usar la máquina

Desmontar el alimentador (A5), las herramientas de corte que hubiera montadas (A6-A12) y el disco de expulsión (A13) según las instrucciones en "Desmontaje del alimentador", y comprobar luego que la máquina no se ponga en marcha al colocar el mando de la velocidad (A15/F7) en las posiciones "I".

Colocar el alimentador (A5) sobre la base de la máquina (A16) con el texto "Close Open" (Cerrar Abrir) "a las 5" observando desde la salida de la máquina (fig. D1), y presionar el alimentador en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje y quede firmemente montado (fig. D2). Controlar luego, con el mando de la velocidad en la posición "I", que la máquina se detenga al elevar la empuñadura del alimentador (A3), y vuelva a arrancar cuando la empuñadura se descienda.

Colocar el mando de la velocidad en la posición "I" y elevar la empuñadura del alimentador. Controlar también entonces que el eje (A14) cese de girar en un plazo de dos segundos.

En caso de funcionamiento incorrecto, ponerse en contacto con un reparador profesional antes de utilizar la máquina.

Control de seguridad antes de usar el recipiente (F5)

Quitar primero la tapa (F2), la cuchilla (F4) y el recipiente (F5) siguiendo las instrucciones en "Desmontaje del recipiente", y controlar luego que la máquina no se ponga en marcha al poner el mando de la velocidad (F7) en las posiciones "I" respectivamente.

Montar el recipiente y la tapa (pero no la cuchilla) siguiendo las instrucciones "Montaje del recipiente", y poner el mando de la velocidad (F7) en la posición "I". Girar luego la tapa en el sentido opuesto a las agujas del reloj para soltarla y controlar que la rotación del eje (F6) cese en un plazo de dos segundos.

En caso de funcionamiento incorrecto, ponerse en contacto con un reparador profesional antes de utilizar la máquina.

¿Cuándo se usa el alimentador (A5)?

El alimentador se usa junto con las herramientas de corte apropiadas (A6-A12) para cortar en rebanadas, dados, tiras y para rallar fruta, hortalizas, pan seco, queso, frutos secos y/o setas.

El compartimento de alimentación grande (A4) se emplea principalmente para introducir patatas, cebolla, etc., y para cortar productos de gran tamaño, tales como col. También se utiliza cuando se desea cortar el producto en una dirección determinada, por ej. al rebanar tomates y limones.

El tubo de alimentación (A2) se usa primordialmente para procesar hortalizas alargadas, tal como pepino, etc.

¿Cuándo se usa el recipiente (F5)?

El recipiente se utiliza para picar y desmenuzar carne, pescado, fruta, hortalizas y frutos secos, y para la mezcla de salsas, mantequilla aromática, sopas, etc.

Elección de la herramienta de corte (A7-A12) al utilizar el tubo de alimentación (A5)

Rebanadora estriada (A7): para rebanadas estriadas.

Rebanadora fina (A8): rebanadas de todas las dimensiones en productos firmes. También rebanadas de 4 y 6 mm en productos blandos, jugosos y delicados tales como tomate, etc. Tiras de 2 mm en col blanca. Tiras de 4 y 6 mm en lechuga iceberg, col china, etc.

Cortadora en tiras (A9): para sopa juliana, patatas, pepino, etc. 4,5x4,5 mm para cortar col blanca en tiras.

Ralladora (A11): para rallar zanahorias, col blanca, frutos secos, queso, pan seco, etc.

Ralladora fina (A12): para rallar patatas crudas, queso duro/seco, etc.

Desmontaje del alimentador (A5)

Soltar el alimentador girándolo en el sentido opuesto a las agujas del reloj hasta el tope (fig. C) y quitarlo.

Girar la herramienta de corte (A6, 7, 8, 9, 11 o 12) en el sentido de las agujas del reloj y quitarla.

Quitar el disco de expulsión (A13).

Montaje del alimentador (A5)

Colocar el disco de expulsión (A13) en el eje (A14) y girar y presionar el disco en su acoplamiento (fig. B1).

Al cortar en rebanadas, tiras y al rallar: montar solamente la herramienta de corte elegida (A6, 7, 8, 9, 11 o 12) en el eje y hacerla girar para que encaje en su acoplamiento.

Colocar el alimentador (A5) sobre la base de la máquina (A16) con el texto "Close Open" (Cerrar Abrir) "a las 5" observando desde la salida de la máquina (fig. D1) y presionar el alimentador en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje y quede firmemente montado (fig. D2).

Desmontaje del recipiente (F5)

Girar la tapa (F2) hasta el tope en el sentido opuesto a las agujas del reloj y quitar la tapa/rascador (fig. G).

Girar la cuchilla (F4) en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope y desmontarla, y quitar el recipiente (F5). Si el recipiente contiene líquido, deberá vaciarse antes de desmontar la cuchilla.

Montaje del recipiente (F5)

Colocar el recipiente (F5) sobre la base de la máquina (F8), de modo que la zapata de bloqueo del mismo se inserte en el receso de la parte superior de la base (fig. 1).

Colocar la cuchilla (F4) en el eje (F6), y girarla y presionarla al mismo tiempo para que encaje completamente en su acoplamiento (fig. 1).

Afirmar el anillo de junta en la ranura de la cara interior de la tapa (fig. K).

Colocar la tapa en el recipiente de modo que el texto "Close Open" (Cerrar Abrir) quede "a las 5" observando desde la salida de la base de la máquina (F8) (fig. H1).

Girar la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope (fig. H2).

Cantidad y tamaño de los productos, y tiempo de procesado al usar el recipiente (F5)

La cantidad y el tamaño de los pedazos que pueden procesarse cada vez, así como el tiempo de corte preciso depende de la consistencia del producto y del resultado deseado.

Para conseguir un resultado satisfactorio y uniforme, los productos firmes tales como carne y queso deberán dividirse primero en trozos de tamaños aproximadamente iguales, no superiores a 3x3x3 cm.

Abajo se indican las cantidades máximas a procesar cada vez.

Carne: 1 kg. Pescado: 1 kg. Mantequilla aromática:

1 kg. Mayonesa: 1 litro. Perejil: 1 litro.

Uso de la manecilla de la velocidad (A15/F7)

Con la manecilla de maniobra de la velocidad (A15/F7) en la posición "0", la máquina está apagada. En la posición "I", la máquina funciona continuamente.

Limpieza

Limpia siempre la máquina con cuidado inmediatamente después de usarla.

Desconectar primero la máquina colocando la manecilla de maniobra (A15/F7) en la posición "0" y luego desenchufar el cable eléctrico del tomacorriente de pared o, como alternativa, poner el interruptor de trabajo en desconectado.

Retirar las piezas sueltas de la base de la máquina (A16) y el anillo de junta de la ranura del interior de la tapa (fig. K). Lavarlo y secarlo bien todo y poner luego otra vez el anillo de junta en la ranura.

No limpiar nunca objetos de metal ligero en lavavajillas, si no van marcados con "diwash".

Todos los accesorios marcados con "diwash" pueden limpiarse en lavavajillas.

Todas las herramientas de corte pueden limpiarse en lavavajillas.

Limpia la base de la máquina con un trapo húmedo.

No emplear nunca objetos puntiagudos, ni esponjas o agentes de limpieza abrasivos, ni tampoco pistolas de alta presión.

Cuando no se use la cuchilla (F4) ni las herramientas de corte (A6-A12), no dejarlas nunca húmedas sobre un banco de trabajo de acero inoxidable. Secarlas bien y conservarlas siempre en un colgadero (E), en la pared.

Controlar semanalmente

Quitar primero el alimentador (A5), las herramientas de corte que hubiera montadas (A6-A12) y el disco de expulsión (A13) o, como alternativa, quitar la tapa (F2), la cuchilla (F4) y el recipiente (F5).

Girar el mando de la velocidad (A15/F7) a la posición "I" y controlar que la máquina no se ponga en marcha.

Montar el alimentador (A5) y colocar el mando de la velocidad en la posición "I". Comprobar que la máquina se detenga al elevar la empuñadura del alimentador (A3) y vuelva a arrancar al descenderla.

Colocar el mando de la velocidad en la posición "I", elevar la empuñadura del alimentador y controlar que el eje (A14) cese de girar en un plazo de dos segundos.

Montar el recipiente (F5) y la tapa (F2) y colocar el mando de la velocidad en la posición "I". Controlar que el eje (F6) cese de girar en un plazo de dos segundos después de desenroscar la tapa hasta el tope en sentido opuesto a las agujas del reloj.

Desenchufar el cable eléctrico del tomacorriente de pared o, como alternativa, poner el interruptor de trabajo en desconectado y controlar luego que el cable eléctrico esté intacto y no tenga grietas.

Si el cable tuviera desperfectos o grietas, o si alguna de las funciones de seguridad antedichas no funcionara, antes de utilizar la máquina solicitar

la asistencia de un profesional para que corrija los fallos.

Comprobar que los pies de goma de la base de la máquina estén bien atornillados.

Comprobar que las cuchillas y placa de rallar estén en perfecto estado y afiladas.

Localización de averías

Para eliminar el riesgo de daños en el motor, la CC-32 tiene un guardamotor que desconecta automáticamente la máquina si el motor se calentara excesivamente.

Este guardamotor se repone de forma automática. Esto significa que la máquina puede ponerse en marcha nuevamente cuando el motor se ha enfriado, lo cual suele tardar entre 10 y 30 minutos.

FALLO: la máquina no arranca o se para durante el uso y no puede volver a ponerse en marcha.

REMEDIOS: comprobar que el enchufe se halle introducido en el tomacorriente de pared o que el interruptor esté en la posición "I". Controlar que los fusibles del armario eléctrico del local estén intactos y sean del amperaje correcto. Comprobar que el alimentador (A5), esté correctamente montado y que su empuñadura (A3) esté descendida. Cerciorarse de que el recipiente (F5) y la tapa (F2) estén montados correctamente. Esperar hasta 30 minutos e intentar volver a poner en marcha la máquina. Contactar un reparador profesional cuando se tenga que reparar una avería.

FALLO: capacidad baja o corte deficiente al usar el alimentador (A5). REMEDIOS: elegir la herramienta de corte apropiada (A6-A12). Usar siempre el disco de expulsión (A13). Cerciorarse de que las cuchillas y discos de rallar se hallen en perfecto estado y bien afilados. Presionar el producto haciendo menos fuerza.

FALLO: capacidad baja o resultado defectuoso al trabajar con el recipiente (F5). REMEDIOS: distribuir el producto en pedazos más pequeños y de igual tamaño, máx. 3x3x3 cm. Procesar durante un periodo de tiempo más corto o más largo. Trabajar con menores cantidades por vez.

FALLO: al usar el alimentador (A5) no se puede quitar la herramienta de corte. REMEDIOS: emplear siempre el disco de expulsión (F13). Usando un guante de piel grueso, etc. para que las cuchillas no puedan cortarlo, soltar la herramienta de corte girándola en el sentido de las agujas del reloj.

Características técnicas de la Halde CC-32

TIPO DE PROCESOS: corta en rebanadas, tiras y/o ralla fruta, hortalizas, pan seco, queso, frutos secos, setas. Pica y desmenuza carne, pescado, fruta, hortalizas, frutos secos. Mezcla salsas, mantequilla aromática, mayonesa, sopas, aliños, mezclas para espesar, postres, etc.

USUARIOS: restaurantes, cocinas de establecimientos de alimentación, cocinas de dietética, guarderías, residencias de ancianos, cocinas de catering, etc. que preparen de 10 a 80 porciones diarias.

CAPACIDAD Y VOLUMEN: prepara hasta 2 kg por minuto con el alimentador, dependiendo de la herramienta de corte y del producto seleccionado. Volumen del alimentador: 0,9 litros. Diámetro del tubo de alimentación: 53 mm. Volumen bruto del recipiente: 3 litros. Volumen neto del recipiente, líquidos fluidos, 1,5 litros.

BASE DE LA MÁQUINA: motor 1000 W, 100-120 V,

monofásico, 50-60 Hz; 220-240 V, monofásico 50/60 Hz. Guardamotor térmico. Transmisión: correa dentada. Sistema de seguridad: dos interruptores de seguridad. Clase de protección: IP34. Tomacorriente de pared: con conexión a tierra, monofásico, 10 A. Fusible en el armario eléctrico del local: 10 A, retardado. Nivel de ruidos LpA (EN31201): 76 dBA al cortar y 82 dBA al picar. Campo magnético: inferior a 0,1 microtesla.

MANDOS Y VELOCIDADES: dos velocidades (HALDE 2-SPEED) para un procesamiento perfecto al cortar y picar. Selección automática de la velocidad (HALDE AUTO-SPEED) que detecta si el alimentador o el recipiente están montados; al cortar con el alimentador es de 600 rpm. Al picar con el recipiente, la velocidad es de 1500 rpm.

HERRAMIENTAS DE CORTE Y CUCHILLA DE PICAR: diámetro de la herramienta de cortar: 185 mm. Diámetro de la cuchilla de picar: 170 mm.

MATERIALES: base de la máquina de aluminio. Accesorio de cortar hortalizas con alimentador fabricado de de poliamida. Disco de expulsión de plástico acetálico, discos de la herramienta de corte de plástico acetálico robusto, polipropileno o aluminio. Cuchillas de la herramienta de corte, de acero de la máxima calidad, especial para cuchillas. Accesorio de picado rápido con recipiente de acero inoxidable, fijación de cuchilla de plástico acetálico, hoja de acero de la máxima calidad, especial para cuchillas, tapa de policarbonato.

PESOS NETOS: base de la máquina: 8,6 kg. Accesorio para cortar hortalizas, completo excepto herramienta de corte: 1 kg. Herramienta de corte: aprox. 0,4 kg como promedio. Accesorio de picado rápido, completo con cuchilla: 1,4 kg.

NORMAS: Directiva de maquinaria de la UE 89/392/EEC y directiva de EMC 89/336/EEC.

Istruzioni per l'uso

Hälde CC-32

(IT)

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

Trasportare sempre la macchina prendendola per le due impugnature (A17) poste ai lati della base.

Non infilare mai le mani nel contenitore (F5), nell'alimentatore (A4) o nel tubo dell'alimentatore (A2).

Usare sempre l'apposito pressino (A1) per inserire il materiale da affettare nel tubo d'alimentazione (A2).

Prima di pulire l'apparecchio, togliere sempre il contatto elettrico portando la manopola di comando (A15) in posizione "0" ed estraendo la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica.

Per aprire e chiudere l'alimentatore (A5) servirsi sempre dell'apposita impugnatura (A3).

L'apertura della base della macchina (A16) e le relative riparazioni vanno eseguite soltanto da personale autorizzato.

Disimballaggio

Controllare che ci siano tutti i pezzi, che l'apparecchio funzioni e che nulla sia stato danneggiato durante il trasporto. Eventuali reclami vanno comunicati al fornitore entro 8 giorni.

Installazione

Collegare la spina dell'apparecchio ad una presa di rete che eroghi una tensione nominale corrispondente a quella indicata nella targhetta posta sul retro della base (A16).

L'apparecchio va sistemato su un piano di lavoro stabile, di altezza compresa tra 650 e 900 mm.

Controllo di sicurezza relativo alle funzioni dell'alimentatore (A5)

Togliere dall'apparecchio l'alimentatore (A5), le eventuali lame (A6-A12) ed il disco di eiezione (A13) nel modo descritto al paragrafo "Smontaggio dell'alimentatore" e controllare che l'apparecchio non possa funzionare quando la manopola (A15/F7) si trova nelle posizioni "1".

Poggiare l'alimentatore (A5) sulla base dell'apparecchio (A16) con la scritta "Close Open" orientata in posizione "ore 5" vista dal frontale della macchina (fig. D1), girandolo poi in senso orario fino a raggiungere il punto di bloccaggio (fig. D2). Controllare poi che, con la manopola nelle posizione "1" l'apparecchio si arresti quando l'impugnatura dell'alimentatore (A3) viene sollevata e che riprenda a girare quando viene abbassata.

Portare la manopola in posizione "1" e sollevare l'impugnatura dell'alimentatore, controllando che l'asse dell'apparecchio (A14) cessi di ruotare entro due secondi circa.

Se le suddette condizioni non si verificano, non utilizzare l'apparecchio ma rivolgersi a personale specializzato per le riparazioni necessarie.

Controllo di sicurezza relativo alle funzioni del contenitore (F5)

Togliere prima il coperchio (F2), poi la lama (F4) ed il contenitore (F5) nel modo descritto al paragrafo "Smontaggio del contenitore" e controllare che l'apparecchio non possa funzionare quando la manopola (F7) si trova nelle posizioni "1".

Rimontare il contenitore col coperchio (ma senza la lama) nel modo descritto nel paragrafo "Montaggio del contenitore" e portare la manopola in posizione "1", controllando che l'asse dell'apparecchio (F6) cessi di ruotare entro due secondi circa, nel caso in cui si giri il coperchio in senso antiorario fino al fermo.

Se le suddette condizioni non si verificano, non utilizzare l'apparecchio ma rivolgersi a personale specializzato per le riparazioni necessarie.

Quando va utilizzato l'alimentatore (A5)?

L'alimentatore va usato in combinazione con uno degli utensili (A6-A12) che servono ad affettare, tagliare a cubetti, a strisce o a grattugiare frutta, verdura, pane secco, formaggio, frutti secchi e/o funghi.

La sezione maggiore dell'alimentatore (A4) è prevista soprattutto per l'inserimento di patate, cipolle, e per vegetali più grandi come il cavolo. Questa sezione si usa anche quando si vogliono tagliare gli alimenti in un senso determinato, per esempio affettando pomodori o limoni.

Il tubo di alimentazione (A2) è adatto all'inserimento di materiale più sottile ed allungato, come carote o cetrioli.

Quando va utilizzato il contenitore (F5)?

Il contenitore si usa quando si vuole sminuzzare finemente carne, pesce, frutta, verdure e frutti secchi per utilizzarli ad esempio come pomodori e simili. Per burro aromatico, nella maionese, nelle minestre, ecc.

Scelta degli accessori da taglio (A7-A12) per l'utilizzo con l'alimentatore (A5)

L'affettatrice (A7) serve ad ottenere fettine con superficie ondulata.

L'affettatrice fine (A8), in tutti gli spessori serve ad affettare alimenti sodi, mentre negli spessori di taglio di 4 e 6 mm può affettare anche alimenti delicati, morbidi e succosi come pomodori e simili. Per quanto riguarda le verdure, lo spessore 2 mm è adatto al cavolo bianco, gli spessori 4 e 6 mm alla lattuga cappuccina, al cavolo nero, ecc.

L'affettatrice a strisce (A9) serve per tagliare strisce sottili di verdure delle dimensioni di 4,5 x 4,5 mm, da utilizzare nelle minestre o come patatine da friggere.

La grattugia grossa (A11) si utilizza con carote, cavoli, frutta secca, formaggio, pane secco, ecc.

La grattugia fine (A12) si utilizza principalmente per grattugiare il formaggio stagionato/asciutto.

Smontaggio dell'alimentatore (A5)

Ruotare l'alimentatore in senso antiorario fino al fermo (fig. C), dopodiché è possibile sollevarlo.

Ruotare l'utensile (A6, 7, 8, 9, 11 o 12) in senso orario e rimuoverlo.

Solleverlo il disco di eiezione (A13).

Montaggio dell'alimentatore (A5)

Sistemare il disco di eiezione (A13) sull'asse dell'apparecchio (A14) premendolo verso il basso e contemporaneamente ruotandolo fino al bloccaggio nel perno di accoppiamento (fig. B1).

Se si desidera tagliare a fettine o a strisce, o grattugiare: inserire soltanto l'utensile prescelto (A6, 7, 8, 9, 11 o 12) sull'asse, ruotandolo fino a che si blocchi sul perno di accoppiamento.

Poggiare l'alimentatore (A5) sulla base dell'apparecchio (A16) con la scritta "Close Open" orientata in posizione "ore 5" vista dal frontale della macchina (fig. D1), girandolo poi in senso orario fino a raggiungere il punto di bloccaggio (fig. D2).

Smontaggio del contenitore (F5)

Ruotare il coperchio (F2) in senso antiorario fino al fermo, poi sollevarlo togliendo anche l'eventuale raschiatore (fig. G).

Ruotare la lama (F4) in senso orario fino al fermo e sollevarla, rimuovendo infine il contenitore (F5). Se nel contenitore si trova del materiale liquido, è necessario prima svuotarlo e poi togliere la lama.

Montaggio del contenitore (F5)

Apporre il contenitore (F5) sulla base dell'apparecchio (F8) inserendo la guida del contenitore nell'apposito incavo ricavato nella base dell'apparecchio (fig. I).

Poggiare la lama (F4) sull'asse dell'apparecchio (F6) premendola verso il basso e contemporaneamente ruotandola, fino a raggiungere il perno di accoppiamento (fig. J).

Apporre l'anello di tenuta nella sua guida all'interno del coperchio (fig. K).

Porre il gruppo coperchio/raschiatore sul contenitore con la scritta "Close Open" orientata in posizione "ore 5" vista dal frontale della macchina, (F8) (fig. H1).

Girare il coperchio in senso orario fino al fermo (fig. H2).

Volume e dimensioni degli alimenti da inserire nell'apparecchio e tempi operativi utilizzando il contenitore (F5).

Il volume e la dimensione degli alimenti che possono essere trattati in una volta ed il tempo operativo necessario, dipendono dalla consistenza del materiale e dal tipo di risultato desiderato.

Per ottenere una massa finemente ed omogeneamente sminuzzata è consigliabile predisporre gli alimenti sodi come la carne, il formaggio, ecc., dividendoli in cubetti di circa 3x3x3 cm di dimensioni.

Nel seguente elenco vengono indicate le quantità massime che possono essere trattate per ogni singola volta:

Carne 1 kg. Pesce 1 kg. Burro aromatico 1 kg. Maionese 1 litro. Prezzemolo 1 litro.

Uso della manopola di comando (A15/F7)

Con la manopola di comando (A15/F7) in posizione "0" l'apparecchio non funziona. In posizione "1" l'apparecchio funziona a regime continuo.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire sempre accuratamente l'apparecchio dopo averlo utilizzato.

Arrestare la macchina portando la manopola (A15/F7) in posizione "0" e distaccando la spina dalla presa elettrica oppure distaccare l'interruttore centrale di rete.

Togliere poi tutti i pezzi smontabili dalla base dell'apparecchio (A16) e l'anello di guarnizione dal coperchio (fig. K). Lavarli ed asciugarli bene, rimontando poi la guarnizione sul coperchio.

Non pulire mai oggetti in metallo leggero nella lavastoviglie a meno che contengano il marchio "diwash".

Tutti gli accessori con il marchio "diwash" si possono lavare nella lavastoviglie.

Tutti gli utensili da taglio si possono lavare nella lavastoviglie.

Sciquare la base della macchina dall'alto (mai con getti laterali) e/o pulirla con un panno umido.

Per pulire, non usare mai oggetti acuminati, detersivi abrasivi, spugnette metalliche o getti d'acqua a pressione.

Non lasciare mai, dopo il lavaggio, la lama (F4) o gli accessori di taglio (A6-A12) bagnati oppure poggiati su superfici in acciaio inossidabile, se non vengono utilizzati. Vanno invece asciugati accuratamente ed appesi al supporto murale (E).

Controlli settimanali

Togliere l'alimentatore (A5), gli eventuali accessori di taglio (A6-A12) ed il disco di eiezione (A13), oppure togliere il coperchio (F2), la lama (F4) ed il contenitore (F5).

Portare poi la manopola di comando (A15/F7) in posizione "1" e controllare che l'apparecchio non entri in funzione quando le suddette parti sono smontate.

Rimontare l'alimentatore (A5), portare la manopola di comando (A15/F7) in posizione "1" e controllare che l'apparecchio si arresti quando l'impugnatura dell'alimentatore (A3) viene sollevata e che riprenda a girare quando viene abbassata.

Portare la manopola in posizione "1" e sollevare l'impugnatura dell'alimentatore, controllando che l'asse dell'apparecchio (A14) cessi di ruotare entro due secondi circa.

Rimontare il contenitore (F5) col coperchio (F2) e portare la manopola in posizione "1", controllando che l'asse dell'apparecchio (F6) cessi di ruotare entro due secondi circa, nel caso in cui si giri il coperchio in senso antiorario fino al fermo.

Distaccare la spina dalla presa elettrica oppure distaccare l'interruttore centrale di rete e controllare che il cavo elettrico sia perfettamente integro.

Se il cavo presenta difetti o spaccature e se uno dei suddetti controlli non dà il risultato previsto, non utilizzare l'apparecchio ma affidarlo a personale specializzato per le riparazioni necessarie.

Controllare che i piedini in gomma sotto la base dell'apparecchio siano saldamente avvitati.

Controllare che le tutte le lame e le grattugie siano integre ed affilate.

Ricerca guasti

Per eliminare i rischi di guasti al motore causati dal surriscaldamento, il CC-32 dispone di un interruttore che arresta automaticamente il motore quando

questo raggiunge una temperatura eccessiva.

L'interruttore si ripristina automaticamente, in modo che sia possibile avviare di nuovo la macchina quando il motore si sia raffreddato, normalmente dopo un periodo compreso tra i 10 ed i 30 minuti.

GUASTO: La macchina non entra in funzione oppure si arresta durante il lavoro e non si riesce a far ripartire. **RIMEDI:** Controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa, che l'interruttore generale sia in posizione "1", che i fusibile dell'impianto elettrico del locale non siano scattati e che abbiano un amperaggio corretto. Controllare che l'alimentatore (A5) sia correttamente montato e che la sua impugnatura (A3) sia abbassata. Controllare che il contenitore (F5) ed il coperchio (F2) siano correttamente montati. Attendere fino a 30 minuti circa e tentare nuovamente di avviare l'apparecchio. Se non funziona ugualmente, rivolgersi ad un tecnico specializzato.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultato di taglio insoddisfacente nell'uso dell'alimentatore (A5). **RIMEDI:** Scegliere l'accessorio adatta (A6-A12). Usare sempre il disco di eiezione (A13). Controllare che lame e grattugie siano integre ed affilate. Inserire il materiale in modo da non sovraccaricare l'apparecchio.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultato di taglio insoddisfacente nell'uso del contenitore (F5). **RIMEDI:** Suddividere gli alimenti in pezzi più piccoli, di dimensioni omogenee pari a circa 3x3x3 cm. Far funzionare l'apparecchio per un tempo più corto o più lungo.

Predisporre una quantità minore da sminuzzare per ogni volta.

GUASTO: Non si riesce ad estrarre la lama dal contenitore (F5). **RIMEDI:** Usare sempre il disco di eiezione (F13). Utilizzando un guanto di pelle spessa che protegga le dita dalle lame, provare ad estrarre l'accessorio facendolo ruotare in senso orario.

Dati tecnici HÄLLDE CC-32

CAMPO D'IMPIEGO: L'apparecchio taglia a fettine, strisce e/o grattugia frutta, verdure, pane secco, formaggio, frutti secchi, funghi. Sminuzza carne, pesce, frutta, verdure, frutti secchi. Miscela salse, burro aromatico, maionese, zuppe, dessert, ecc.

UTILIZZATORI: Ristoranti, rosticcerie, cucine di scuole e ospedali, aziende di catering e altri utilizzatori che preparino dai 10 agli 80 pasti al giorno.

CAPACITÀ E VOLUME: Con l'alimentatore è possibile lavorare fino a 2 kg di materiale al minuto, a seconda del tipo di alimento e di accessorio montato. Volume dell'alimentatore: 0,9 litri. Diametro del tubo di alimentazione: 53 mm. Volume lordo del contenitore: 3 litri. Volume netto con sostanza liquida: 1,5 litri.

BASE DELL'APPARECCHIO: Motore da 1000 W, 110-120 V, monofase, 50-60 Hz oppure 220-240 V, monofase, 50-60 Hz. Salvamotore termico. Trasmissione a ingranaggi. Sistema di sicurezza: due interruttori di sicurezza. Categoria di sicurezza: IP34. Collegamento elettrico: messa a terra, monofase, 10 A. Fusibile di controllo nel locale: 10 A, lento. Rumorosità LpA (EN 31201): 76 dBA nel taglio e 82 dBA nello sminuzzamento. Campo magnetico: meno di 0,1 microtesla.

COMANDI E VELOCITÀ: Due velocità (HÄLLDE 2 SPEED) per perfetti risultati di taglio. Regolazione automatica della velocità (HÄLLDE AUTO SPEED) che percepisce se il contenitore o l'alimentatore sono montati e che nel taglio con l'alimentatore regola a circa 600 g/min, mentre nell'uso con il contenitore regola a circa 1500 g/min..

UTENSILI DI TAGLIO E LAMA PER SMINUZZARE:

Diametro utensili: 185 mm. Diametro lama: 170 mm.

MATERIALI: Base dell'apparecchio in alluminio. Kit per il taglio verdure con alimentatore in poliamide, disco di eiezione e dischi degli accessori di taglio in robusta resina acetale, xylex, polipropene o alluminio, lame in acciaio speciale per coltelli di altissima qualità. Kit per sminuzzare con contenitore in acciaio inossidabile, attacco lama in resina acetale, lama in acciaio speciale per coltelli di altissima qualità, coperchio in policarbonato.

PESI NETTI: Base apparecchio: 8,6 kg. Kit completo per taglio verdure (esclusi accessori di taglio): 1 kg. Accessori di taglio, in media: 0,4 kg. Kit per sminuzzare compreso lama: 1,4 kg.

MORME: Diretta macchinari Ue 89/392/EEC e direttiva EMC 89/392/EEC.

**INSTRUÇÕES DE USO
HALLDE CC-32
(PT)**

ATENÇÃO

Acautele as suas mãos em relação às lâminas afiadas e peças em movimento.

Transporte sempre a máquina pelos dois punhos (A17) laterais na base da máquina.

Nunca introduza as mãos nem qualquer outro objecto no recipiente (F5), no compartimento do alimentador (A4), nem no tubo de alimentação (A2).

Use sempre o impelidor (A1) quando usar o tubo de alimentação (A2) nas operações de corte.

Feche sempre a máquina antes de a limpar, movendo o controle variável de velocidade (A15) para a posição "0" e retirando seguidamente o contato elétrico da tomada de parede, ou então desligando o interruptor de isolamento.

Segure sempre as pegas (A3) do alimentador, quando abrir ou fechar o compartimento (A5).

A máquina só deverá ser reparada, e aberta respectiva base (A16), por técnico devidamente habilitado.

Desembalagem.

Verifique se não faltam peças na embalagem, se a máquina funciona convenientemente e se não houve ocorrência de danos durante o transporte. O fornecedor deverá ser notificado de eventuais reclamações no prazo de oito dias.

Instalação.

Ligue a máquina a uma tomada de corrente com especificações adequadas aos dados constantes da placa existente na parte de trás da base da máquina (A16).

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

Controle de segurança antes de processamento de alimentos com o alimentador (A5).

Retire o alimentador (A5) e eventuais utensílios de corte (A6 - A12), assim como a placa ejetora (A13), de acordo com as instruções sob o título "Desmontagem do alimentador" e verifique seguidamente se a máquina não começa a funcionar quando o regulador de velocidade (A15/F7) é colocado nas posições "I".

Coloque o alimentador (A5) na base da máquina (A16) com o texto "Abrir Fechar" na posição de 5 horas, em relação à saída da base da máquina (fig. D1), e pressione o alimentador no sentido dos ponteiros do relógio até ao máximo e o alimentador ficar fixo (fig. D2). Verifique seguidamente se a máquina pára quando são levantadas as pegas do alimentador (A3) e se volta a funcionar quando estas se baixam, com o regulador de velocidade na posição "I".

Coloque o regulador de velocidade na posição "I", seguidamente levante as pegas do alimentador e verifique se o eixo (A14) deixa de rodar dentro de dois segundos.

Em caso de mau funcionamento, deverá ser chamado um técnico habilitado para reparar o

erro, antes de a máquina entrar em serviço.

Controle de segurança antes de processamento de alimentos no recipiente (F5).

Retire em primeiro lugar a tampa (F2), a lâmina (F4) e o recipiente (F5), de acordo com as instruções sob o título "Desmontagem do recipiente" e verifique seguidamente se a máquina não começa a funcionar quando o regulador de velocidade (F7) é colocado nas posições "I".

Monte o recipiente e a tampa (mas não a lâmina) de acordo com as instruções sob o título "Montagem do recipiente" e coloque o regulador de velocidade (F7) na posição "I", desaperte depois a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e verifique se o eixo (F6) deixa de rodar dentro de dois segundos.

Em caso de mau funcionamento, deverá ser chamado um técnico habilitado para reparar o erro, antes de a máquina entrar em serviço.

Quando é utilizado o alimentador (A5)?

O alimentador é utilizado juntamente com um utensílio adequado (A6 - A12) para cortar em fatias, em cubos, para talhar e ralar frutas, legumes, pão seco, queijo, nozes e/ou cogumelos.

O grande compartimento de alimentação (A4) é utilizado especialmente para inserção de batatas, cebolas, etc., e para corte de alimentos de grande dimensão, por ex., couve. O grande compartimento de alimentação também se utiliza quando se pretende que os alimentos fiquem cortados em determinado sentido, por ex. no caso de tomates ou limões.

O tubo de alimentação (A2) é utilizado especialmente no processamento de alimentos alongados, como por ex. os pepinos, etc.

Quando é utilizado o recipiente (F5)?

O recipiente é utilizado para picar e triturar carne, peixe, frutas, legumes e nozes, assim como também para agitar molhos, manteiga aromatizada, maionese, sopas, etc.

Escolha de utensílios de corte (A7 - A12) ao processar com o alimentador (A5).

Cortador ondulado (A7): Para cortar em fatias onduladas.

Cortador fino (A8): Corta produtos consistentes em fatias de todas as dimensões. Os de 4 e 6 mm cortam também produtos macios, suculentos e delicados, tais como tomates, etc. O de 2 mm talham couve branca. Os de 4 e 6 mm talham alface iceberg, couve chinesa, etc.

Cortador Juliana (A9): Para sopas, batata, pepino, etc. O de 4,5 x 4,5 mm serve para talhar couve branca.

Raspador/Desfibrador de alimentos crus (A11): Raspa cenouras, couve branca, nozes, desfibra queijo, raspa pão seco.

Ralador fino (A12): Rala batata crua, queijo duro/seco.

Desmontagem do alimentador (A5).

Rode o alimentador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao máximo (fig. C) e retire-o.

Rode o utensílio de corte (A6, 7, 8, 9, 11, ou 12) no sentido dos ponteiros do relógio e retire-o.

Retire a placa ejetora (A13).

Montagem do alimentador (A5).

Coloque a placa ejetora (A13) no eixo (A14) e rode-a, pressionando-a para baixo no seu acoplamento (B1).

A cortar em fatias, talhar e ralar, coloque apenas o utensílio de corte escolhido (A6, 7, 8, 9, 11 ou 12) no eixo e rode o cortador standard de modo a que entre no acoplamento.

Coloque o alimentador (A5) na base da máquina (A16), de modo a que o texto "Abrir Fechar" fique na posição de 5 horas, em relação à saída da base da máquina (fig. D1), e pressione o alimentador no sentido dos ponteiros do relógio até ao máximo e o alimentador ficar fixo (fig. D2).

Desmontagem do recipiente (F5).

Rode a tampa (F2) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao máximo (fig. C) e retire a tampa/raspador (fig. G).

Rode a lâmina (F4) no sentido dos ponteiros do relógio até ao máximo e retire-a, assim como o recipiente (F5). Se o conteúdo do recipiente for líquido, deverá ser esvaziado antes de a lâmina ser retirada.

Montagem do recipiente (F5).

Coloque o recipiente (F5) na base da máquina (F8), de modo a que a saliência de localização do recipiente encaixe na ranhura existente na parte superior da base da máquina (fig. I).

Coloque a lâmina (F4) no eixo (F6) e rode, ao mesmo tempo que exerce pressão sobre a lâmina, de modo a que entre completamente no acoplamento (fig. J).

Ajuste o anel vedante na ranhura existente no lado interior da tampa (fig. K).

Coloque a tampa no recipiente de modo a que o texto "Abrir Fechar" fique na posição de 5 horas, em relação à saída (F8) da base da máquina (fig. H1).

Rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio até ao máximo (fig. H2).

Quantidades, tamanhos e tempo de processamento dos produtos, quando se utiliza o recipiente (F5).

A quantidade e o tamanho das unidades a ser processadas ao mesmo tempo, assim como a duração do processamento, depende da consistência dos alimentos e do resultado pretendido.

Para se obterem resultados bons e uniformes com alimentos consistentes, tais como carne e queijo, estes deverão, em primeiro lugar, ser repartidos em pedaços de tamanho aproximadamente igual, não superiores a 3x3x3 cm.

Na tabela abaixo são indicadas as quantidades máximas que devem ser preparadas de cada vez.

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

Como usar o controle variável de velocidade (A15/F7).

Com o controle variável de velocidade (A15/F7) na posição "0" a máquina está desligada. Na posição "I" a máquina trabalha continuamente.

Limpeza.

Limpe sempre cuidadosamente a máquina assim que acabar de ser utilizada.

Desligue, em primeiro lugar, a máquina colocando o controle variável de velocidade (A15/F7) na posição "0" e retirando seguidamente o contato elétrico da tomada de parede, ou então desligando o interruptor de isolamento.

Retire todas as peças soltas da base da máquina (A16) e o anel vedante da ranhura no lado interior da tampa (fig. K), lave e seque bem essas peças, voltando a colocá-las na ranhura. O anel vedante.

Não limpe nunca objetos de metal ligeiro na máquina de lavar a louça se não tiverem a etiqueta "diwash".

Todos os acessórios com a etiqueta "diwash" podem ser lavados na máquina de lavar a louça.

Todos os instrumentos de corte podem ser lavados na máquina de lavar a louça.

Enxague a base da máquina de cima para baixo (nunca de lado) e/ou limpe-a com um pano úmido.

Nunca use objetos afiados, detergentes ou esfregões abrasivos, nem mangueira de alta pressão.

Não deixe nunca a lâmina (F4) ou os utensílios de corte (A6 - A12) molhados, ou sobre uma bancada inoxidável, quando não estiverem sendo utilizados, devendo estes ser bem limpos e pendurados no respectivo de suporte (E) na parede.

Inspeções semanais.

Retire em primeiro lugar o alimentador (A5), eventualmente também os utensílios de corte (A6 - A12), assim como a placa ejetora (A13), ou então, alternativamente, retire a tampa (F2), a lâmina (F4) e o recipiente (F5).

Rode o controle variável de velocidade (A15/F7) para a posição "I" e verifique se a máquina não entra em funcionamento.

Instale o alimentador (A5), mova o controle variável de velocidade para a posição "I" e verifique se a máquina pára quando é levantada a pega do alimentador (A3) e se entra em funcionamento quando a mesma é baixada.

Mova o controle variável de velocidade para a posição "I", levante a pega do alimentador e verifique se o eixo (A14) deixa de rodar dentro de dois segundos.

Monte o recipiente (F5) e a tampa (F2) e mova o controle variável de velocidade para a posição "I", verificando então se o eixo (F6) deixa de rodar dentro de dois segundos, depois de a tampa ser rodada até ao máximo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Retire a ficha da tomada de corrente ou então, alternativamente, desligue o interruptor de isolamento, verificando depois se o fio elétrico está intacto e o revestimento não apresenta fissuras.

Se o fio elétrico estiver deteriorado ou o revestimento apresentar fissuras, ou se algumas das funções de segurança anteriores não estiverem em condições operacionais, deverá ser chamado um técnico habilitado para reparar o erro, antes de a máquina ser repostada em serviço.

Verifique se os apoios de borracha da base da máquina estão convenientemente apertados.

Verifique se as lâminas e placas raspadoras estão em boas condições e bem afiadas.

Deteção de falhas.

Para eliminar o risco de danificação do motor, a CC-32 possui uma proteção térmica do mesmo que desliga a máquina automaticamente se a temperatura do motor for demasiado alta. A proteção

térmica do motor tem reposição automática em 0, o que implica que a máquina só entra de novo em funcionamento depois de o motor arrefecer, o que leva de 10 a 30 minutos,

ERRO: A máquina não entra em funcionamento, ou pára quando está a trabalhar e não é possível pô-la de novo a funcionar. **AÇÕES:** Verifique se a ficha está inserida na tomada de corrente ou, alternativamente, se interruptor de isolamento está na posição "I". Verifique se os fusíveis do quadro elétrico local estão intactos e têm o número correto de amperes. Verifique se o alimentador (A5) está corretamente montado e se a sua pega (A3) está para baixo. Verifique se o recipiente (F5) e a tampa (F2) estão corretamente montados. Espere 30 minutos e tente pôr de novo a máquina a funcionar. Chame um técnico habilitado.

ERRO: Baixa capacidade ou maus resultados de processamento com o alimentador (A5). **ACÇÕES:** Escolha utensílios de corte adequados (A6 - A12). Use sempre a placa ejetora (A13). Verifique se as lâminas e as placas raspadoras estão em boas condições e bem afiadas. Não comprima tanto os produtos.

ERRO: Baixa capacidade ou maus resultados de processamento com o recipiente (F5). **ACÇÕES:** Distribua o produto em pedaços menores e de igual tamanho, no máx. 3x3x3 cm. Processe os alimentos durante períodos mais curtos ou mais prolongados. Processe quantidades menores de cada vez.

ERRO: Não é possível retirar utensílio de corte, em caso de processamento com o alimentador (A5). **ACÇÕES:** Use sempre a placa ejetora (A13). Use uma luva grossa de cabedal, ou outro tipo de luva que resista ao utensílio de corte, e desapeste este no sentido dos ponteiros do relógio.

Especificações técnicas Halld CC-32.

TIPOS DE PROCESSAMENTO: Corta em fatias, talha e/ou rala frutas, legumes, pão seco, queijo, nozes, cogumelos. Pica e tritura carne, peixe, frutas, legumes e nozes. Agita molhos, manteiga aromatizada, maionese, sopas, molhos de saladas, engrossamentos, sobremesas, etc.

USUÁRIOS: Restaurantes, bares, estabelecimentos dietéticos, jardins de infância, lares de idosos, serviços de "catering", etc., que preparem de 10 a 80 porções diárias.

CAPACIDADE E VOLUME: Processa até 2 kg de alimentos por minuto com o alimentador, conforme o utensílio de corte utilizado e a matéria-prima. Volume do alimentador: 0,9 litros. Diâmetro do tubo de alimentação: 53 mm. Volume bruto do recipiente: 3 litros. Volume líquido do recipiente com fluidos pouco espessos: 1,5 litros.

BASE DA MÁQUINA: Motor: 1000 W, 100-120 V, monofásico, 50-60 Hz, 220-240 V, monofásico, 50-60 Hz. Proteção térmica do motor. Transmissão: corrente dentada. Sistema de segurança: dois interruptores de segurança. Grau de protecção: IP34. Alimentação eléctrica: ligação à terra, monofásica. Fusível no quadro local: 10A, retardado. Nível de ruído LpA (EN31201): 76dBA em operações de corte e 82 dBA ao picar. Campo magnético: inferior a 0,1 microtesla.

CONTROLES E VELOCIDADES: Duas velocidades (HALLDE 2-SPEED) para perfeitos resultados no processamento de alimentos ao cortar e ao picar. Ajustamento automático de velocidade (HALLDE AUTO-SPEED) que pressente se o alimentador ou o recipiente estão montados e atinge, em operações de corte com o alimentador, cerca de 600 rotações/min., atingindo, ao picar usando o recipiente, cerca de 1500 rotações/min..

UTENSÍLIOS DE CORTE E LÂMINA DE PICAR:

Diâmetro dos utensílios de corte: 185 mm. Diâmetro da lâmina de picar: 170 mm.

MATERIAL: Base da máquina em alumínio. Acessório de corte de legumes, com alimentador em poliamida, placa ejetora em acetal, discos dos utensílios de corte em acetal robusto, polipropileno ou alumínio, lâminas dos utensílios de corte em aço de lâmina de alta-qualidade. Acessório de picagem rápida, com recipiente em aço inoxidável, suporte de lâmina em acetal, folha de lâmina em aço de lâmina de alta-qualidade, tampa em policarbonato.

PESOS LÍQUIDOS: Base da máquina: 8,6 kg. Acessório de corte de legumes completo, excluindo utensílio de corte: 1 kg. Utensílios de corte: cerca de 0,4 kg em média. Acessório de picagem rápida completo, incluindo lâmina: 1,4 kg.

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

GEBRUIKSAANWIJZING

Hälle CC-32

(NL)

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig en denk aan uw handen in de buurt van scherpe messen en bewegende onderdelen.

Draag de machine altijd m.b.v. de twee handgrepen (A17) aan de zijkant van de machinevoet.

Steek uw handen nooit in de beker (F5), in de vulvoorziening (A4) of in de vulbuis (A2).

Gebruik tijdens het snijden via de vulbuis (A2) altijd de doordruwer (A1).

Schakel de machine voor aanvang van reinigingswerkzaamheden altijd eerst uit door de bedieningsknop (A15) in de stand '0' te zetten en vervolgens de stekker uit het contact te halen, of door de bedrijfsschakelaar op uit te zetten.

Hou tijdens het openen en sluiten van de vultrechter (A5) altijd de handgreep beet (A3).

De machine mag alleen worden gerepareerd en de machinehuis mag alleen worden geopend door een erkend elektrotechnisch monteur.

Uitpakken

Controleer of alle bestanddelen compleet zijn en of de machine werkt. Controleer op transportschade. Dien eventuele klachten binnen acht dagen in bij de leverancier van de machine.

Installeren

Sluit de machine aan op een elektrisch contact met elektrische gegevens conform de gegevens op het kenplaatje op de achterkant van het machinehuis (A16).

Plaats de machine op een stabiel aanrecht of een stabiele werktafel met een hoogte van 650-900 mm.

Veiligheidsinspectie vóór het gebruik van de vultrechter (A5).

Verwijder de vultrechter (A5), eventuele snijschijven (A6-A12) en de uitwerpschijf (A13) volgens de instructie onder 'Demontieren van de vultrechter'. Controleer vervolgens of de machine aanslaat als men de toerentalregelaar (A15/F7) in de stand '1'.

Plaats de vultrechter (A5) op het machinehuis (A16) met de tekst 'Close Open' op 5 uur (gezien vanaf de afvoer van het machinehuis ? zie figuur D2) en draai de vultrechter onder druk met de klok mee tot hij goed vastzet (zie fig. D2). Controleer nu of de machine afslaat als u de handgreep (A3) van de vultrechter opklapt en weer start als de handgreep omlaag wordt geklapt, met de toerentalregelaar in de stand '1'.

Zet de toerentalregelaar in stand '1' en klap de

handgreep van de vultrechter op. Controleer hierbij of de as (A14) binnen twee seconden stopt met ronddraaien.

Neem bij storingen contact op met de vakman voordat u de machine weer in gebruik neemt.

Veiligheidsinspectie vóór het gebruik van de beker (F5).

Verwijder eerst het deksel (F2), het mes (F4) en de beker (F5) volgens de instructie onder 'Demontieren van de beker'. Controleer vervolgens of de machine start als u de toerentalregelaar (F7) in stand '1' zet.

Monteer de beker en het deksel (het mes niet) volgens de instructie onder 'Monteren van de beker' en zet de toerentalregelaar (F7) in stand '1'. Draai daarna het deksel tegen de klok in los en ga na of de as (F6) binnen twee seconden stopt met ronddraaien.

Neem bij storingen contact op met de vakman voordat u de machine weer in gebruik neemt.

Wanneer gebruikt u de vultrechter (A5)?

Men gebruikt de vultrechter samen met een geschikt snijgereedschap (A6-A12) voor het in schijven snijden, blokken, strippen en raspens van groenten, brood, kaas, noten en paddestoelen.

Het grote vulcompartiment (A4) gebruikt men vooral voor de toevoer van aardappelen, uien, enz. en voor het snijden van grote producten (kool). Men gebruikt het grote compartiment ook als een product in een bepaalde richting gesneden moet worden, bijvoorbeeld voor het snijden van tomaten en citroenen.

De vulbuis (A2) gebruikt men vooral voor de verwerking van langwerpige producten als augurken, komkommers, enz.

Wanneer gebruikt u de beker (F5)?

Men gebruikt de beker voor het hakken en fijn verdelen van vlees, fruit, groenten en noten of voor het mengen van sauzen, kruidenboter, mayonaise, soepen, enz.

Kiezen van snijgereedschap (A7-A12) voor het gebruik met de vultrechter (A5).

Wafelschijf (A7) Voor het snijden van gegolfde schijven.

Fijnsnijschijf (A8) Sniijdt vaste producten in alle afmetingen. 4 en 6 mm-schijven zijn ook geschikt voor zachte, sappige en kwetsbare producten als tomaten, enz. De 2 mm-schijf is geschikt voor het fijn snijden van witte kool, de 4- en 6 mm-schijven voor ijsbergsla, paksoi, enz.

Strippenschijf (A9) Voor aardappelen, augurk, komkommer, enz. De 4,5x4,5 mm-schijf voor witte kool.

Rauwkostrasp (A11) Raspt wortels, witte kool, noten, kaas, droog brood, enz.

Fijnrasp (A12) Voor het fijnraspen van rauwe aardappelen, harde/droge kaas, enz.

Demontieren van de vultrechter (A5).

Draai de vultrechter zo ver mogelijk tegen de klok in (fig. C) en verwijder hem.

Draai het snijwerktuig (A6, 7, 8, 9) met de klok mee en verwijder.

Verwijder de uitwerpschijf (A13).

Monteren van de vultrechter (A5).

Plaats de uitwerpschijf (A13) op de as (A14). Draai rond en druk de uitwerpschijf in zijn koppeling (fig. B1).

Schijven snijden, fijnsnijden en raspens: plaats alleen het betreffende snijgereedschap (A6, 7, 8, 9, 11 of 12) op de as en draai het snijgereedschap rond tot hij in zijn koppeling valt.

Plaats de vultrechter (A5) op het machinehuis (A16) met de tekst 'Close Open' op 5 uur (gezien vanaf de machineuitlaat (fig. D)). Draai en druk de vultrechter zo ver mogelijk met de klok mee tot hij stevig vastzit (fig. D2).

Demontieren van de beker (F5).

Draai het deksel (F2) zo ver mogelijk tegen de klok in en verwijder het deksel en de schraper (fig. G).

Draai het mes (F4) zo ver mogelijk met de klok mee, verwijder het mes en daarna de beker (F5). Als de inhoud van de beker vloeibaar is moet de beker worden geleegd voordat u het mes verwijdert.

Monteren van de beker (F5).

Plaats de beker (F5) zo op het machinehuis (F8) dat de vergrendeling op de beker in de verzonken ruimte bovenop het machinehuis valt (zie fig. 1).

Plaats het mes (F4) op de as (F6) en draai het mes onder druk rond tot het in zijn koppeling valt (fig. J).

Bevestig de afdichting in de gleuf aan de binnenzijde van het deksel (fig. K).

Plaats het deksel op de beker met de tekst 'Close Open' op vijf uur, gezien vanaf de uitlaat in het machinehuis (F8). Zie fig. H1.

Draai het deksel zo ver mogelijk met de klok mee (fig. H2).

Hoeveelheid en afmeting van producten plus verwerkingstijden bij gebruik van de beker (F5).

Hoeveel producten en hoe grote stukken men tegelijkertijd kan verwerken en welke verwerkingstijd vereist is, hangt af van de consistentie van het product en het gewenste resultaat.

Voor een gelijkmatig, mooi resultaat moet men vaste producten als vlees en kaas eerst in even grote stukken van ca. 3x3x3 cm snijden.

In onderstaand overzicht vindt u de maximale hoeveelheid die per keer kan worden verwerkt.

Vlees: 1 kg. Vis: 1 kg. Kruidenboter: 1 kg. Mayonaise: 1 liter. Peterselie: 1 liter.

Het gebruik van de bedieningsdraaiknop (A15/F7).

Met de bedieningsdraaiknop (A15/F7) in stand '0' is de machine uitgeschakeld. In stand '1' draait de machine continu.

Reinigen.

Reinig de machine altijd zorgvuldig direct na het gebruik.

Schakel de machine eerst uit door de bedieningsdraaiknop (A15/F7) in stand '0' te zetten en daarna de stekker uit het contact te halen of door de bedrijfsschakelaar op uit te zetten.

Verwijder alle losse onderdelen van het machinehuis (A16) en haal de afdichting uit de gleuf aan de binnenzijde van het deksel (fig. K). Was af, laat goed drogen en plaats de afdichting weer terug in zijn gleuf.

Reinig lichtmetalen voorwerpen nooit in de vaatwasser, tenzij zij zijn voorzien van de aanduiding "diwash".

Alle accessoires met de aanduiding "diwash" kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

Alle snijwerktuigen kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.

Spoel het machinehuis van bovenaf schoon (nooit vanaf de zijkant) en/of neem het machinehuis af met een vochtige doek.

Gebruik geen scherpe voorwerpen, schurende afwasmiddelen, sponsjes die krassen maken of hogedrukpuit.

Laat het mes (F4) of de snijschijven (A6-A12) nooit op een roestvaststalen ondergrond liggen, maar droog ze goed af en bewaar ze altijd op het speciale wandrek (E).

Wekelijkse inspectie.

Verwijder eerst de vulinrichting (A5), eventueel aanwezige snijschijven (A6-A12) en de uitwerpschijf (A13) of verwijder het deksel (F2), het mes (F4) en de beker (F5).

Draai de toerentalregelaar (A15/F7) in stand '1' en controleer of de machine start.

Monteer de vulinrichting (A5), zet de toerentalregelaar in stand '1' en ga na of de machine afslaat als de handgreep (A3) opgeklapt wordt en weer start als u handgreep omlaagklapt.

Zet de toerentalregelaar in stand '1', klap de handgreep van de vulinrichting op en controleer of de as (A14) binnen twee seconden ophoudt met draaien.

Monteer de beker (F5) en het deksel (F2). Zet de toerentalregelaar in stand '1' en controleer of de as (F6) binnen twee seconden stopt nadat het deksel zo ver mogelijk tegen de klok in is gedraaid.

Haal de stekker uit het contact of schakel de bedrijfsschakelaar uit en controleer of het snoer intact en niet gebarsten is.

Als de elektrische kabel niet intact is of scheurtjes vertoont en een van bovenstaande veiligheidsfuncties

niet functioneert, dient men de hulp van de vakman in te roepen voordat de machine in gebruik genomen wordt.

Controleer of de rubbervoetjes onder het machinehuis goed zijn vastgeschroefd.

Controleer of de messen en raspschijven intact en scherp zijn.

Storingzoeken.

Om het risico van motorbeschadiging uit te sluiten is de CC-32 voorzien van een uitschakelfunctie die de machine automatische uitschakelt als de motortemperatuur te hoog is opgelopen. Deze functie wordt automatisch teruggesteld, zodat u de machine weer kunt starten zodra hij is afgekoeld (normaal duurt dit 10 à 30 minuten).

STORING: de machine start niet of slaat af en kan niet opnieuw worden gestart. ACTIE: controleer of de stekker in het contact zit en of de bedrijfsschakelaar in stand '1' staat. Ga na of de zekeringen in de zekeringenkast heel zijn en de juiste ampèrewaarde hebben. Controleer of de vulinrichting (A5) correct is gemonteerd en of de handgreep (A3) van de vulinrichting is neergeklapt. Ga na of de beker (F5) en het deksel (F2) correct zijn geplaatst. Wacht 30 minuten en probeer nogmaals om de machine in te schakelen. Bel zo nodig de vakman.

STORING: lage capaciteit of slecht verwerkingsresultaat bij het gebruik van de beker (F5). ACTIE: kies het juiste snijgereedschap (A6-A12). Gebruik altijd de uitwerpschijf (A13). Controleer of de messen en raspschijven intact en scherp genoeg zijn. Druk de te verwerken producten niet te hard aan.

STORING: lage capaciteit of slecht verwerkingsresultaat bij het gebruik van de beker (F5). ACTIE: verdeel het product in kleinere, even grote stukken (hoogstens 3x3x3 cm). Laat de machine korter of langer draaien. Verwerk een kleinere hoeveelheid per keer.

STORING: snijschijf kan niet worden verwijderd tijdens het gebruik van de vulinrichting (A5). ACTIE: gebruik altijd de uitwerpschijf (F13). Doe een leren handschoen aan (zo dik dat de messen er niet door heen kunnen snijden) en draai het snijgereedschap tegen de klok in los.

Technische gegevens Hälde CC-32.

VERWERKING: snijden van schijven, fijnsnijden en/of raspen van fruit, groenten, droog brood, kaas, noten, paddestoelen. Mengt sauzen, kruidenboter, mayonaise, soepen, dressing, roux, nagerechten, enz.

GEBRUIKERS: restaurants, winkelkeukens, dieetkeukens, crèches, kinderdagverblijven, bejaardentehuizen, cateringbedrijven, enz. waar dagelijks 10 tot 80 porties worden bereid.

CAPACITEIT EN INHOUD: maximaal 2 kg per minuut met vultrechter, afhankelijk van het gekozen snijgereedschap en de grondstof. Inhoud vultrechter: 0,9 liter. Diameter van vulbuis: 53 cm. Bruto-inhoud van de beker: 3 liter. Netto-inhoud van de beker (licht vloeibare vloeistof): 1,5 liter.

MACHINEHUIS: Motor: 1000 W, 100-120 V, 1-fase, 50-60 Hz / 220-240 V, 1-fase, 50/60 Hz. Thermische motorbeveiliging. Overbrenging: riem.

Veiligheidssysteem: twee veiligheidsschakelaars. Beschermingsgraad: IP34.

Wandcontactdoos: geaard, 1-fase. Zekering in zekeringenkast: 10 A, traag. Geluidsniveau LpA (EN 31201): 76 dBA bij snijden en 82 dBA bij hakken. Elektromagnetisch veld: minder dan 0,1 microtesla.

REGELAARS EN TOERENTALLEN: twee snelheden [Hälde 2-speed] voor perfect verwerkingsresultaat bij snijden en hakken. Automatische toerentalregeling [Hälde Auto-Speed] die registreert of de vultrechter of de beker is gemonteerd. Bij snijden met gebruik van vultrechter: 600 t.p.m. en bij hakken met beker ca 1500 t.p.m.

SNIJGEREEDSCHAP EN HAKMES: diameter snijschijven: 185 mm. Diameter hakmes: 170 mm.

MATERIAAL: machinehuis van aluminium. Groentensnijaccessoire met vultrechter van polyamide, uitwerpschijf van acetaal, snijschijven van robuust acetaal, polypropreen of aluminium, messen van snijgereedschap van hoogwaardig messenstaal. Snelhakaccessoire met beker van roestvaststaal, mesbevestiging van acetaal, mes van hoogwaardig messenstaal, deksel van polycarbonaat.

NETTOGEWICHTEN: machinehuis 8,6 kg, groentensnijaccessoire excl. snijgereedschap 1 kg, snijgereedschap gemiddeld ca 0,4 kg, snelhakaccessoire incl. mes 1,4 kg.

NORMEN: Machinerichtlijn 89/392/EEG en EMC-richtlijn 89/336/EEG.

BRUGSANVISNING

Hælde CC-32

(DK)

VIGTIGT!

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

Bær altid maskinen i de to håndtag (A 17) på maskinhusets sider.

Stik aldrig hænderne ned i skålen (F5), i ilæggerens store påfyldningstragt (A4) eller påfyldningsrøret (A2).

Brug altid stopperen (A1) ved skæring, når ilæggerens påfyldningsrør er monteret (A2).

Sluk altid før maskinen ved at stille omskifteren (A15) i positionen „0“, og træk derefter stikket ud af stikkontakten eller slå alternativt afbryderen fra inden rengøring.

Hold altid i ilæggerens håndtag (A3), når ilæggeren (A5) skal åbnes og lukkes.

Maskinen må kun repareres, og maskinhuset (A16) kun åbnes af en kvalificeret fagmand.

Udpakning

Kontrollér, at alle dele er der, om maskinen fungerer, og at intet er blevet beskadiget under transport. Eventuel reklamation skal ske til leverandøren senest 8 dage efter levering.

Installation

Tilslut maskinen til en stikkontakt, der svarer til angivelserne på fabriksskiltet, som er placeret på maskinhusets (A16) bagside.

Placér maskinen på et stabilt bord, der er ca. 650-900 mm højt.

Sikkerhedskontrol før tilberedning med ilæggeren (A5)

Fjern ilæggeren (A5), eventuelt skæreværktøj (A6-A12) samt tømmeskiven (A13) i henhold til anvisningerne i afsnittet „Afmontering af ilæggeren“, og kontrollér derefter, at maskinen ikke starter, når hastighedsvælgeren (A15/F7) stilles i positionen „I“.

Placér ilæggeren (A5) på maskinhuset (A16) med teksten „Close Open“ på „klokken 5“ set fra maskinhusets tømningåbning (fig. D1), og pres ilæggeren med uret, indtil den ikke kan komme længere, og ilæggeren sidder fast (fig. D2). Kontrollér derefter, at maskinen standser, når ilæggerens håndtag (A3) vippes op, og at den starter igen, når ilæggerens håndtag vippes ned med hastighedsvælgeren i position I.

Stil hastighedsvælgeren på position I, og vip der-

efter ilæggerens håndtag op, og kontrollér, at akslen (A14) holder op med at rotere i løbet af to sekunder.

Ved funktionsfejl skal der tilkaldes en fagmand, som skal afhjælpe fejlen, inden maskinen tages i brug.

Sikkerhedskontrol før tilberedning med skålen (F5)

Fjern først låget (F2), kniven (F4) samt skålen (F5) i henhold til vejledningerne i afsnittet „Afmontering af skålen“, og kontrollér derefter, at maskinen ikke starter, når hastighedsvælgeren (F7) stilles i positionen „I“.

Montér skålen og låget (men ikke kniven) i henhold til vejledningerne i afsnittet „Montering af skålen“, og stil hastighedsvælgeren (F7) i position I, og drej derefter låget løst mod uret, og kontrollér, at akslen (F6) holder op med at rotere i løbet af to sekunder.

Ved funktionsfejl skal der tilkaldes en fagmand, som skal afhjælpe fejlen, inden maskinen tages i brug.

Hvornår anvendes ilæggeren (A5)?

Ilæggeren anvendes sammen med passende skæreværktøj (A6-A12), til at skære frugt, grøntsager, tørt brød, ost, rodfrugter og/eller svampe i skiver, terninger, strimler eller til at rive dem.

Den store påfyldningstragt (A4) anvendes først og fremmest til påfyldning af kartofler, løg, osv. samt ved udsækning af kål. Den store påfyldningstragt anvendes også, når man ønsker madvaren udkåret på en bestemt led, f.eks. ved skiveskæring af tomater og citroner.

Påfyldningsrøret (A2) anvendes først og fremmest ved tilberedning af lange madvarer, som f.eks. agurker, osv.

Hvornår anvendes skålen (F5)?

Skålen anvendes til hakning og findeling af kød, fisk, grøntsager og nødder samt til blanding af sovs, kryddersmør, mayonnaise, supper, osv.

Valg af skæreværktøj (A7-A12) ved tilberedning med ilæggeren (A5)

Rifleplade (A7): Til riflede skiver.

Finsnitplade (A8): Skærer alle dimensioner faste madvarer i skiver. 4 og 6 mm skiveskærer også bløde, saftige og sarte madvarer som f.eks. tomater, osv. 2 mm skiveskærer hvidkål. 4 og 6 mm strimler iceberg-salat, kinakål, osv.

Strimler (A9): Til suppestrimler, krumme pommes frites, agurker, osv. 4,5 x 4,5 mm til strimler af hvidkål uden hele blade.

Råkostjern (A11): River gulerødder, hvidkål, nødder, ost, tørt brød, osv.

Fint rivejern (A12): Finriver rå kartofler, hård/tørt ost, osv.

Afmontering af ilæggeren (A5)

Drej ilæggeren mod uret, indtil den ikke kan komme længere (fig. C), og løft derefter ilæggeren af.

Drej skæreværktøjet (A6, 7, 8, 9, 11 eller 12) med uret, og løft det af.

Løft tømmeskiven (A13) af.

Montering af ilæggeren (A5)

Placér tømmeskiven (A13) på akslen (A14) og drej og pres tømmeskiven, indtil den går i indgreb (fig. B1).

Ved skiveskæring, strimling og rivning, skal man kun placere det valgte skæreværktøj (A6, 7, 8, 9, 11 eller 12) på akslen, og dreje skæreværktøjet, således at det går i indgreb.

Placér ilæggeren (A5) på maskinhuset (A16) med teksten „Close Open“ på „klokken 5“ set fra maskinhusets tømningåbning (fig. D1), og pres derefter ilæggeren med uret, til den ikke kan komme længere, og ilæggeren sidder fast (fig. D2).

Afmontering af skålen (F5)

Drej låget (F2) mod uret, indtil det ikke kan komme længere, og løft låget/skraberens væk (fig. G).

Drej kniven (F4) med uret, indtil den ikke kan komme længere, fjern kniven, og løft skålen (F5) ud. Hvis skålens indhold er flydende, skal skålen tømmes, inden kniven fjernes.

Montering af skålen (F5)

Placér skålen (F5) på maskinhuset (F8), således at skålens låseklampe kommer ind i forsænkningen på maskinhusets overside (fig. 1).

Placér kniven (F4) på akslen (F6), og drej og pres kniven ned samtidigt, således at den går helt i indgreb (fig. J).

Fastgør tætningsringen i rillen på lågets inderside (fig. K).

Placér låget på skålen, således at teksten „Close Open“ står på „klokken 5“, når man ser fra maskinhusets (F8) tømningåbning (fig. H1).

Drej låget med uret, indtil det ikke kan komme længere (fig. H2).

Madvaremængde, madvarens størrelse og tilberedningstider ved tilberedning med skålen (F5)

Hvor stor mængde og hvor store stykker, der kan tilberedes pr. gang, samt hvilken tilberedningstid, der kræves, afhænger af madvarens konsistens og af, hvilket resultat, der ønskes.

For et jævnt og godt resultat skal faste madvarer som f.eks. kød og ost først deles i omtrent lige store stykker, som ikke må være større end ca. 3 x 3 x 3 cm.

I nedenstående oversigt angives den maksimale mængde, som bør tilberedes pr. gang.

Kød: 1 kg; Fisk: 1 kg; Kryddersmør: 1 kg; Mayonnaise: 1 liter; Persille: 1 liter.

Således anvendes hastighedsvælgeren (A15/F7).

Med grebet (A17/F7) i position "0" er maskinen standset. I position "1" går maskinen kontinuerligt.

Rengøring

Gør altid maskinen grundigt ren umiddelbart efter brug.

Sluk først for maskinen ved at stille hastighedsvælgeren (A15/F7) i positionen „0“, og tag derefter stikket ud af stikkontakten eller slå afbryderen fra.

Fjern alle løse dele fra maskinhuset (A16) samt tætningsringen fra rillen på lågets indvendige side (fig. K). Vask dem grundigt af, tør dem godt, og sæt derefter tætningsringen tilbage i rillen.

Vask aldrig genstande af letmetal op i opvaskemaskine, hvis de ikke er mærket med "diwash".

Alt tilbehør mærket med "diwash" kan vaskes op i opvaskemaskine.

Alle skæreværktøjer kan vaskes op i opvaskemaskine.

Skyld maskinhuset over oppefra (aldrig fra siden), og/eller tør maskinhuset over med en fugtig klud.

Brug aldrig skarpe genstande, opvaskemiddel med slibemiddel, slibende svampe eller højtryksrensere.

Efterlad aldrig kniven (F4) eller skæreværktøj (A6-A12) våde eller på et bord af rustfrit stål, når de ikke anvendes, men opbevar dem altid på værktøjsstativet (E) på væggen.

Ugentlig kontrol

Fjern først ilæggeren (A5), eventuelt skæreværktøj (A6-A12) samt tømme-skiven (A13), eller fjern alternativt låget (F2), kniven (F4) samt skålen (F5).

Drej hastighedsvælgeren (A15/F7) til positionen „1“, og kontrollér, at maskinen ikke starter.

Monér ilæggeren (A5), stil hastighedsvælgeren i positionen „1“, og kontrollér derefter, at maskinen standser, når ilæggerens håndtag (A3) vipkes op og starter igen, når ilæggerens håndtag vipkes ned.

Stil hastighedsvælgeren i positionen „1“, vip ilæggerens håndtag op, og kontrollér, at akslen (A14) holder op med at dreje i løbet af to sekunder.

Monér skålen (F5) og låget (F2), og stil hastighedsvælgeren i positionen „1“, og kontrollér, at akslen (F6) holder op med at dreje i løbet af to sekunder, efter låget er blevet drejet mod uret, indtil det ikke kan komme længere.

Træk stikket ud af stikkontakten eller slå

afbryderen fra, og kontrollér derefter, at elkablet er helt, og at der ikke er revner i det.

Hvis elkablet ikke er helt, eller der er revner i det, samt hvis nogen af ovenstående sikkerhedsfunktioner ikke lykkes, skal der tilkaldes en fagmand til udbedring af fejlen, inden maskinen tages i brug.

Kontrollér, at maskinens gummifødder er skruet godt fast.

Kontrollér, at knive og rivejern er hele og skarpe.

Fejlfinding

For at undgå risiko for skader på ilæggeren, er CC-32 udstyret med en afbryderfunktion, som automatisk slukker for maskinen, hvis motorens temperatur skulle blive for høj.

Afbryderfunktionen har automatisk nulstilling, hvilket betyder, at maskinen kan startes igen, når motoren har kølet af, hvilket normalt tager mellem 10 og 30 minutter.

FEJL: Maskinen starter ikke eller standser under kørsel og kan ikke genstartes. AFHJÆLPNING: Kontrollér, at stikket sidder i stikkontakten, eller stil alternativt afbryderen i positionen „1“. Kontrollér, at sikringerne i lokalets sikringsskab er hele og har det korrekte amperetal. Kontrollér, at ilæggeren (A5) er monteret korrekt, og at ilæggerens håndtag (A3) er vippet ned. Kontrollér, at skålen (F5) og låget (F2) er monteret korrekt. Vent i op til 30 minutter, og forsøg at starte maskinen igen. Tilkald en fagmand for udbedring af fejlen.

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt tilberedningsresultat ved tilberedning med ilæggeren (A5). AFHJÆLPNING: Vælg det rette skæreværktøj (A6-A12). Anvend altid tømme-skiven (A13). Kontrollér, at knive og rivejern er hele og skarpe. Pres madvaren løst ned.

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt tilberedningsresultat ved tilberedning med skålen (F5). AFHJÆLPNING: Fordel varen i mindre og lige store stykker på maks. 3 x 3 x 3 cm. Tilbered i kortere eller længere tid. Tilbered en mindre mængde pr. gang.

FEJL: Skæreværktøjet kan ikke fjernes ved tilberedning med ilæggeren (A5). AFHJÆLPNING: Brug altid tømme-skiven (F13). Brug en tyk skindhandske, el. lign., som skæreværktøjets knive ikke kan skære igennem, og vrid skæreværktøjet løs med uret.

Tekniske data for Hälde CC-32

TILBEREDNINGSTYPE: Skærer frugt, grøntsager, tørt brød, ost, nødder, svampe i skiver, strimler og/eller river disse madvarer. Hakker og findeler kød, fisk, frugt, grøntsager, nødder. Blander/mikser sovse, kryddersmør, mayonnaise, supper, dressinger, jævning, desserter, osv.

BRUGERE: Restauranter, butikskøkkener, diætkøkkener, børnehaver, plejehjem, catering-køkkener, osv., som tilbereder fra 10 til 80 portioner pr. dag.

KAPACITET OG VOLUMEN: Tilbereder op til 2 kg pr. minut med ilæggeren, afhængigt af valget af skæreværktøj og råvare. Ilæggerens volumen: 0,9 liter. Påfyldningsrørets diameter 53 mm. Skå-

lens bruttovolumen: 3 liter. Skålens nettovolumen for lefflydende væske 1,5 liter.

MASKINHUS: Motor: 1000W. 100-120 V. Enfaset, 50-60 Hz, 220-240 V, enfaset, 50/60 Hz. Termisk motorværn. Transmission: Tandrem. Sikkerhedssystem: to sikkerhedsafbrydere. Kapslingsklasse: IP34. Vægttilslutning: jordet, enfaset, 10 A. Sikring i lokalets sikringsskab: 10 A, træg. Lydniveau: LpA (EN31201): 76 dBA ved skæring og 82 dBA ved hakning. Magnetfelt: mindre end 0,1 mikrotlesa

KONTROL OG HASTIGHEDER: To hastigheder (Hälde 2 Speed) til perfekt tilberedningsresultat ved både skæring og hakning. Automatisk hastighedsindstilling (Hälde Auto-Speed), som registrerer, om ilæggeren eller skålen er monteret og ved skæring med ilæggeren giver 600 omdr./min., samt ved hakning med skålen giver ca. 1500 omdr./min.

SKÆREVÆRKTØJ OG HAKKEKNIV: Skæreværktøjets diameter er 185 mm. Hakkeknivens diameter er 170 mm.

MATERIALE: Maskinhuset er af aluminium. Grøntsagsskærer med ilægger er af polyamid, tømme-skive er af acetat, skæreværktøjets plader af robust acetat, xylex, polypropen eller aluminium, og skæreværktøjets knive er af knivstål af højeste kvalitet. Hurtighakker med skål af rustfrit stål, knivfæste af acetat, knivblad af knivstål af højeste kvalitet, låg af polycarbonat.

NETTOVÆGT: Maskinhus: 8,6 kg. Grøntsagsskærer komplet eksklusiv skæreværktøj: 1 kg. Skæreværktøj: ca. 0,4 kg i gennemsnit. Hurtighakker komplet inklusive kniv: 1,4 kg

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

KÄYTTÖOHJE

Hälde CC-32

(FI)

VAROITUS!

Varo teräviä teriä ja liikkuvia osia!

Kanna aina konetta rungon sivuissa olevista kahvoista (A17).

Älä laita koskaan käsiäsi astiaan (F5), syöttimen suureen syöttölokeroon (A4) tai syöttöputkeen (A2).

Käytä aina survinta (A1) syöttöputken (A2) avulla leikatessasi.

Sammuta kone aina ennen puhdistusta kääntämällä käyttökytkin (A15) asentoon «0» ja vedä pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä.

Pidä aina kiinni syöttimen kahvasta (A3) avatessasi tai sulkiessasi syötintä (A5).

Koneen korjaaminen ja rungon (A16) avaaminen on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.

Pakkauksen purkaminen.

Tarkista, että kaikki osat ovat pakkauksessa, että kone toimii ja ettei mikään ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Huomautukset on tehtävä koneen toimittajalle kahdeksan päivän kuluessa.

Asennus.

Kytke kone pistorasiaan, joka on koneen rungon (A16) takaosaan kiinnitettyyn kylttiin merkittyjen arvojen mukainen.

Sijoita kone tukevalle 650 - 900 mm:n korkuiselle tasolle tai pöydälle.

Turvatarkastus ennen syöttimen (A5) käyttöönottoa.

Irrota syötin (A5), mahdollisesti paikoilleen kiinnitetyt terät (A6-A12) ja poistolevy (A13) kappaleessa «Syöttimen irrotus» olevien ohjeiden mukaisesti ja tarkista, ettei kone käynnisty, kun nopeuden säädin (A15/F7) käännetään asentoon «1».

Nosta syötin (A5) koneen rungon päälle niin, että teksti «Close Open» on kello 5:n kohdalla koneen rungon aukosta päin katsoen (kuva D1) ja kierrä syötintä myötäpäivään kunnes se asettuu kiinni paikoilleen (kuva D2). Tarkista sitten, että kone pysähtyy, kun syöttimen kahva (A3) nostetaan ylös ja että se käynnistyy uudelleen, kun kahva lasketaan alas nopeuskytkimen ollessa asennossa "1".

Käännä nopeuskytkin asentoon "1", nosta syöttimen kahva ylös ja tarkista, että akseli (A14) lakkaa pyörimästä kahden sekunnin kuluessa.

Jos vikaa ilmenee, kutsu paikalle ammattitaitoinen korjaaja, ennen kuin otat koneen käyttöön.

Turvatarkastus ennen astian (F5) käyttöönottoa.

Irrota ensin kansi (F2), terä (F4) ja astia (F5) kappaleessa «Astian irrotus» olevien ohjeiden mukaan, ja tarkista sitten, ettei kone lähde käyntiin, kun nopeuskytkin (F7) käännetään asentoihin «1».

Asenna paikoilleen astia ja kansi (mutta ei terää) kappaleessa «Astian asennus» olevien ohjeiden mukaan, käännä nopeuskytkin asentoon "1" ja kierrä sen jälkeen kansi irti vastapäivään ja tarkista, että akseli (F6) lakkaa pyörimästä kahden sekunnin kuluessa.

Jos vikaa ilmenee, kutsu paikalle ammattitaitoinen korjaaja, ennen kuin otat koneen käyttöön.

Mihin syötintä (A5) käytetään?

Syötintä käytetään yhdessä sopivien terien (A6-A12) kanssa hedelmien, vihanneksien, kuivan leivän, juuston juureksien ja sienien viipalointiin, kuutiointiin, suikalointiin ja raastamiseen.

Suurta syöttölokeroa (A4) käytetään pääasiassa perunaa, sipulia jne. syötettäessä sekä suurempia ruokatarvikkeita kuten esim. kaalia pilkottaessa. Suurta syöttölokeroa käytetään myös, kun ruokatarvikkeet halutaan leikata tietynsuuntaisesti, kuten esim. tomaattia ja sitruunaa viipaloitaessa.

Syöttöputkea (A2) käytetään ensisijaisesti pilkottaessa pitkiä ruokatarvikkeita, kuten esim. kurkkua.

Mihin astiaa (F5) käytetään?

Astiaa käytetään lihan, kalan, hedelmien, vihanneksien ja pähkinöiden hienontamiseen ja jauhamiseen sekä kastikkeiden, aromivoi, majoneesin, keittojen jne. sekoittamiseen.

Oikean terän (A7-A12) valinta syötintä (A5) käytettäessä.

Poimuviipalointiterä (A7): Tekee poimuttuja viipaleita.

Hienoviipalointiterä (A8): Kaikki koot viipaloivat kiinteitä ruokatarvikkeita. 4 ja 6 mm viipaloivat myös pehmeitä, mehukkaita ja herkästi vahingoittuvia elintarvikkeita kuten esim. tomaattia jne., 2 mm viipaloi mm. valkokaalia. 4 ja 6 mm viipaloivat jäävuorisalaattia, kiinakaalia jne.

Suikalointiterä (A9): Suikaleita keittoihin, perunasuikaleita (Jansonin kiusaukseen), kurkkua jne. 4,5x4,5 mm lehdettäviä valko-kaalinsuikaleita.

Raastinterä (A11): Raastaa porkkanaa, valkokaalia, pähkinöitä, juustoa, kuivaa leipää jne.

Hienoraastin (A12): hienontaa perunaa, kovaa/kuivaa juustoa jne.

Syöttimen (A5) irrotus.

Kierrä syötintä vastapäivään ääriasentoon asti (kuva C) ja nosta se sitten pois.

Kierrä terää (A6, 7, 8, 9, 11 tai 12) myötäpäivään ja irrota se.

Nosta poistolevy (A13) pois paikoiltaan.

Syöttimen kiinnitys (A5).

Laita poistolevy (A13) akselille (A14) ja kierrä ja paina poistolevy paikoilleen (kuva B1).

Viipaloitaessa, suikalotaessa ja raastettaessa laita valitsemasi terä (A6, 7, 8, 9, 11 tai 12) akselille ja kierrä terää kunnes se asettuu paikoilleen.

Nosta syötin (A5) koneen rungon (A16) päälle niin, että teksti «Close Open» on kello 5:n kohdalla koneen rungon aukosta päin katsoen (kuva D1) ja kierrä syötintä myötäpäivään kunnes se asettuu paikoilleen (kuva D2).

Astian (F5) irrotus.

Kierrä kansi (F2) vastapäivään ääriasentoon asti ja nosta kansa/kaavin (kuva G) pois paikoiltaan.

Kierrä terää (F4) myötäpäivään ääriasentoon asti ja irrota se ja nosta pois astia (F5). Jos astiassa on juoksevaa ainetta, se on syytä tyhjentää ennen terän irrottamista.

Astian (F5) kiinnittäminen.

Laita astia (F5) koneen rungolle (F8) siten, että astian ohjaustappi osuu koneen rungossa olevaan uraan (kuva I).

Kiinnitä terä (F4) akselille (F6) ja kierrä ja paina terää niin, että se asettuu paikoilleen (kuva J).

Kiinnitä tiivisterengas kannen sisäpuolella olevaan uraan (kuva K).

Laita kansi astian päälle niin, että teksti «Close Open» tulee kello 5 kohdalle koneen rungon (F8) ulostuloaukon suunnalta katsoen (kuva H1).

Kierrä kantta myötäpäivään ääriasentoon asti (kuva H2).

Ruokatarvaran määrä, koko ja valmistusaika astiaa (F5) käytettäessä.

Yhdellä kertaa käsiteltävien ruokatarvaroiden määrä, palojen koko ja vaadittava käyttöaika riippuvat tavarann koostuksesta ja halutusta lopputuloksesta.

Tasaisen ja hyvän lopputuloksen saamiseksi kiinteät ruokatarvat, kuten esim. liha ja juusto on leikattava ensin suunnilleen saman suuruisiksi, korkeintaan 3x3x3 cm:n kokoisiksi paloiksi.

Seuraavasta ilmenee yhdellä kertaa käsiteltävät enimmäismäärät.

Liha: 1 kg. Kala: 1 kg. Aromivoi: 1 kg. Majoneesi: 1 litra. Persilja: 1 litra.

Näin käytetään käyttökytkintä (A15/F7).

Kone on suljettuna, kun käyttökytkin (A15/F7) on asennossa "0". Asennossa "1" kone on käynnissä jatkuvasti.

Puhdistus.

Puhdista kone aina huolellisesti välittömästi käytön jälkeen.

Sammuta kone kääntämällä käyttökytkin (A15/F17) asentoon «0» ja vedä pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä.

Irrota kaikki irralliset osat koneen rungosta (A16) ja tiivisterengas kannen sisäpuolella olevasta urasta (kuva K) ja pese ja kuivaa ne huolellisesti ja laita sen jälkeen tiivisterengas takaisin uraan.

Älä milloinkaan puhdista kevytmetalliesineitä astianpesukoneessa, ellei niissä ole merkintää "diwash".

Kaikki tarvikkeet, joissa on merkintä "diwash", voi pestä astianpesukoneessa.

Kaikki leikkuuvälineet voi pestä astianpesukoneessa.

Suihkuta koneen runko ylhäältä käsin (ei koskaan sivusuunnasta) ja/tai pyyhi kone kostealla rätillä.

Älä käytä koskaan teräviä esineitä, hankausjauhetta, hankaavia pesusieniä tai painepesuria.

Älä jätä koskaan hienonnusterää (F4) tai teriä (A6 - A12) märäksi tai ruostumattomasta teräksestä valmistetulle alustalle, kun ne eivät ole käytössä, vaan kuivaa ne huolellisesti ja säilytä ne aina seinällä olevassa ripustustelineessä (E).

Viikottainen tarkistus.

Irrota ensin syötin (A5), mahdollisesti käytössä olevat terät (A6 - A12) sekä poistolevy tai vaihtoehtoisesti kansi (F2), hienonnusterä (F4) ja astia (F5).

Käännä sitten nopeudensäädin (A15/F7) asentoon «1» ja tarkista, ettei kone käynnisty näin tehdessäsi.

Asenna syötin (A5) paikoilleen, käännä nopeudensäädin asentoon «1» ja tarkista sitten, että kone pysähtyy, kun nostat syöttimen kahvan (A3) ylös ja että se käynnistyy taas, kun syöttimen kahva lasketaan alas.

Käännä nopeudensäädin asentoon «1», nosta syöttimen kahva ylös ja kontrolloi, että akseli (A14) lakkaa pyörimästä kahden sekunnin kuluessa.

Asenna paikoilleen astia (F5) ja kansi (F2) ja käännä nopeudensäädin asentoon «1» ja kontrolloi, että akseli (F6) lakkaa pyörimästä kahden sekunnin kuluessa siitä, kun kansi on kierretty irralleen vastapäivään ääriasentoon asti.

Vedä pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä ja tarkista, että sähköjohto on ehjä ja ettei siinä ole murtumia.

Jos sähköjohto ei ole ehjä tai jos siinä on murtumia tai jos jokin yllämainituista turvatoimista ei toimi, kutsu paikalle ammattitaitoinen korjaaja ennen kuin otat koneen käyttöön.

Että koneen kumijalat on ruuvattu tiukasti paikoilleen.

Että terät ja raastimet ovat ehjät ja terävät.

Vianetsintä.

Koneen rikkoutumisriskin eliminoimiseksi CC34:ssä on katkaisija, joka sammuttaa koneen automaattisesti, jos moottorin lämpötila nousee liian korkeaksi. Katkaisijassa on automaattinen palautustoiminto, jonka ansiosta kone käynnistyy uudelleen moottorin jäähtytyä, mihin normaalisti kuluu aikaa noin 10 - 30 minuuttia.

VIKA: Kone ei käynnisty tai pysähtyy käytön aikana eikä käynnisty uudelleen. TOIMENPITEET: Tarkista, että pistoke on pistorasiassa tai virta on kytketty päälle käyttökytkimestä. Tarkista, että huoneiston sähkötaulussa olevat sulakkeet ovat ehjät ja että niiden ampeeriluku on oikea. Tarkista, että syötin (A5) on asennettu oikein paikoilleen ja että syöttimen kahva (A3) on ala-asennossa. Tarkista, että astia (F5) ja kansi (F2) on asennettu oikein paikoilleen. Odota puolisen tuntia ja yritä käynnistää kone uudelleen. Kutsu paikalle ammattitaitoinen korjaaja.

VIKA: Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos syötintä (A5) käytettäessä. TOIMENPIDE: Valitse oikea terä (A6 - A12). Käytä aina poistolevyä (A13). Tarkista, että terät ja raastimet ovat ehjät ja terävät. Paina ruokatarvike kevyemmin koneeseen.

VIKA: Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos astiaa (F5) käytettäessä. TOIMENPIDE: Pilko ruokatavara pienemmiksi, tasakokoisiksi ja korkeintaan 3x3x3 cm:n suuruisiksi paloiksi. Valmista kerralla pienempi annos.

VIKA: Terää ei saa irti syötintä (A5) käytettäessä. TOIMENPIDE: Käytä aina poistolevyä (F13). Käytä paksua nahkakäsintä, jonka läpi terät eivät pysty leikkaamaan, ja kierrä terä irti myötöpäivään.

Hälde CC-32 - Tekniset tiedot.

KÄYTTÖTARKOITUS: Viipalo, suikaloi ja/tai raastaa hedelmiä, vihanneksia, kuivaa leipää, juustoa, pähkinöitä, sieniä. Jauhaa ja hienontaa lihaa, kalaa, hedelmiä, vihanneksia, pähkinöitä. Sekoittaa kastikkeita, aromivoita, majoneesia, keittoja, salaattikastikkeita, suurusteita, jälkiruokia jne.

KÄYTTÄJÄT: Ravintolat, elintarvikeliikkeiden keittiöt, päiväkodit, palvelutalot, cateringpalvelut jne., jotka valmistavat 10 - 80 annosta päivässä.

KAPASITEETTI JA TILAVUUS: Käsittelee korkeintaan 2 kg ruokatavaroita minuutissa terän valinnasta ja ruokatarvikkeen laadusta riippuen. Syöttimen tilavuus: 0,9 litraa. Syöttöputken läpimitta: 53 mm. Astian bruttotilavuus: 3 litraa. Astian nettotilavuus nestettä sekoitettaessa 1,5 litraa.

KONE: Moottori: 1000 W. 100-120 V, 1-vaihe, 50-60 Hz, 220 - 240V, 1-vaihe, 50/60 Hz. Lämpösuoja. Voimansiirto: hammashihna. Turvajärjestelmä: kaksi turvakytkintä. Turvaluokka IP 34. Sähköliitäntä: maadoitettu, 1-vaihe, 10 A. Äänitaso: lpa (EN31201): 76 dBA leikattaessa ja 82 dBA jauhattaessa. Magneettikenttä: vähemmän kuin 0,1 mikrotieslaa.

SÄÄTÖ JA NOPEUDET: Kaksi nopeutta (HÄLLDE 2-SPEED), joilla saadaan täydellinen lopputulos sekä leikattaessa että jauhattaessa.

Automaattinen nopeudensäätö (HÄLLDE AUTO-SPEED), joka huomio sen käytetäänkö syötintä vai sekoitusastiaa ja joka antaa leikattaessa n. 600 kierrosta/min, ja astiassa jauhattaessa n. 1500 kierrosta/min.

LEIKKUU- JA HIENONNUSTERÄT: Leikkuuterien halkaisija: 185 mm. Hiennonnusterän halkaisija 170 mm.

MATERIAALIT: Koneen runko: alumiini.

Vihannesleikkuri ja syötin: polyamidi. Poistolevy: acetoli. Leikkurin levyt: kestävä acetoli, xylex, polypropeeni tai alumiini. Leikkuuterät: korkealaatuinen veitsiteräs. Pikajauhatuslaitteen astia: ruostumaton teräs, terän kiinnitin: acetoli, jauhatus-terä: korkealaatuinen veitsiteräs, kansi: polykarbonaatti.

NETTOPAINOT: Koneen runko: 8,6 kg.

Vihannesleikkuri kokonaisuudessaan teriä lukuunottamatta: 1 kg. Terät: keskimäärin n. 0,4 kg. Pikajauhatuslaite kokonaisuudessaan terä mukaan lukien 1,4 kg.

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

NOTKUNARLEIÐBEININGAR

Hálde CC-32

(IS)

AÐVÖRUN!

Gætið þess að koma ekki nærri beittum hnífum og hreyfanlegum hlutum með höndunum.

Lyftið alltaf vélinni upp á báðum handföngum (A17) á hliðum vélarhússins.

Stingið aldrei höndum ofan í skálina (F5), stóra matarahólfið (A4) né matarapípuna (A2).

Notið alltaf stautinn (A1) þegar matarapípan (A2) er notuð.

Stöðvið alltaf vélina með því að snúa hraðastilli (A15) í stöðu "0" og draga síðan út tengilinn eða loka straumrofa áður en vélin er hreinsuð.

Haldið ævinlega í handfang matarans (A3) þegar matarinn (A5) er opnaður eða honum lokað.

Einungis löggiltir fagmenn mega gera við vélina og opna vélarhúsið (A16).

Útpökkun.

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 vélarinnar innan átta daga.

Uppsetning.

Tengið vélina við rafstraum með rétttri uppgefinni spennu í samræmi við upplýsingar á kenniplötu aftan á vélarhúsinu (A16).

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

Öryggiseftirlit áður en matarinn (A5) er tekinn í notkun.

Fjarlægjið fyrst lokið (F2), hnífinn (F4) og skálina samkvæmt fyrirmælum undir fyrirsögninni "Sundurtekt matarans" og gangið síðan úr skugga um að vélin fari ekki í gang þegar hraðastillingum (A15/F7) er snúið í stöðu "1".

Leggið matarann (A5) ofan á vélarhúsið (A16) þannig að textinn "Close Open" lendi "klukkan fimm" miðað við frárásarop vélarhússins (mynd D1) og þrýstið mataranum réttisælis þangað til hann stöðvast og matarinn situr fastur (mynd D2). Gangið síðan úr skugga um að vélin stöðvist þegar matarahandfanginu (A3) er lyft upp og fari aftur í gang þegar matarahandfangið er fellt niður, ef hraðastillir er í stöðu "1".

Snúið hraðastilli í stöðu "1" og lyftið matarahandfanginu upp og gangið úr skugga um að öxullinn (A14) hætti þá að snúast innan tveggja sekúnda.

Ef eitthvað reynist ekki í lagi ber að kalla til viðgerðarmann áður en vélin er tekin í notkun.

Öryggiseftirlit áður en skálin (F5) er tekin í notkun.

Fjarlægjið fyrst lokið (F2), hnífinn (F4) og skálina samkvæmt fyrirmælum undir fyrirsögninni "Sundurtekt skálarinnar" og gangið síðan úr skugga um að vélin fari ekki í gang þegar hraðastillingum (F7) er snúið í stöðu "1".

Festið skálina og lokið (en ekki hnífinn) samkvæmt fyrirmælum undir fyrirsögninni "Uppsetning skálarinnar" og snúið hraðastillingum (F7) í stöðu "1", snúið síðan lokinu andsælis og losið það og gangið úr skugga um að öxullinn (F6) hætti að snúast innan tveggja sekúnda.

Ef eitthvað reynist ekki í lagi ber að kalla til viðgerðarmann áður en vélin er tekin í notkun.

Hvenær á að nota matarann (A5)?

Matarinn er notaður ásamt tilheyrandi skurðarverkfærum (A6-A12) til að sneiða, skera í teninga, strimla og rífa ávexti, grænmeti, þurrt brauð, ost, hnetur og/eða sveppi.

Stóra matarahólfið (A4) er fyrst og fremst notað til að meðhöndla kartöflur, lauk o.s.frv., einnig til að skera stærri matvöru eins og kál. Stóra matarahólfið er einnig notað ef skera á frá ákveðinni hlið, svo sem við sneiðingu tómötum og sítrónum.

Matarapípan (A2) er einkum notuð við skurð á löngu og mjóu hráefni, til dæmis gúrkum.

Hvenær er skálin (F5) notuð?

Skálin er notuð til að hakka og finsneiða kjöt, fisk, ávexti, grænmeti og hnetur, einnig til að blanda sósur, kryddsmjör, majonnes, súpur o.s.frv.

Val á skurðarverkfærum (A7-A12) við notkun matarans (A5).

Báruskífa (A7): Fyrir bárluga sneiðar.

Fínskurðarskífa (A8): Allar stærðir sneiða fasta matvöru. 4 og 6 mm skífur sneiða einnig mjúka, safaríka og viðkvæma matvöru eins og tómat. 2 mm skífur strimla hvítkál. 4 og 6 mm skífur strimla ísbergssalat, kínakál o.s.frv.

Strimlari (A9): Fyrir súpustrimla, kartöflustrimla, gúrku o.s.frv. 4,5x5,5 mm fyrir blaðlausa hvítkálstrimla.

Grænmetisrífskífa (A11): Rífur gulrætur, hvítkál, hnetur, ost, þurrt brauð o.s.frv.

Fínrífskífa (A12): Fínrífur hrár kartöflur, harðan/þurran ost o.s.frv.

Sundurtekt matarans (A5)

Snúið mataranum rangsælis þangað til hann stöðvast (mynd C) og lyftið mataranum síðan upp.

Snúið skurðarverkfærinu (A6, 7, 8, 9, 11 eða 12) réttisælis og fjarlægjið það.

Lyftið frárásarskífuna (A13) upp.

Uppsetning matarans (A5)

Leggið frárásarskífuna (A13) á öxullinn (A14) og snúið og þrýstið frárásarskífuna niður í festingu sína (mynd B1).

Þegar sneitt er, strimlað og rífið, rennið þá aðeins viðeigandi skurðarverkfæri (A 6, 7, 8, 9, 11 eða 12) upp á öxullinn og snúið skurðarverkfærinu þannig að það falli ofan í festingu sína.

Leggið matarann (A5) ofan á vélarhúsið (A16) þannig að textinn "Close Open" lendi "klukkan fimm" miðað við frárásarop vélarinnar (mynd D1) og snúið mataranum síðan réttisælis þangað til hann stöðvast og matarinn situr fastur (mynd D2).

Sundurtekt skálarinnar

Snúið lokinu (F2) rangsælis þangað til það stöðvast og fjarlægjið lokið/skófubúnaðinn (mynd G).

Snúið hnífnum (F4) réttisælis þangað til hann stöðvast og fjarlægjið hnífinn og lyftið skálinni (F5) upp. Ef innihald skálarinnar er fljótandi skal tæma hana áður en hnífurinn er fjarlægður.

Uppsetning skálarinnar (F5)

Leggið skálina (F5) á vélarhúsið (F8) svo að láshæll skálarinnar falli í grópina á ofanverðu vélarhúsinu (mynd I).

Rennið hnífnum (F4) upp á öxullinn (F6) og snúið og þrýstið hnífnum um leið niður þannig að hann falli alveg ofan í festingu sína (mynd J).

Festið þéttihringinn í sporið innan á lokinu (mynd K).

Leggið lokið ofan á skálina þannig að textinn "Close Open" lendi klukkan fimm miðað við frárásarop vélarhússins (F8) (mynd H1).

Snúið lokinu réttisælis þangað til það stöðvast (H2).

Vörumagn, vörustærð og meðhöndlunartími í skálinni (F5)

Vörumagnið og stærð bita sem hægt er að meðhöndla í einu og meðhöndlunartími fer eftir þéttleika hráefnisins og því hvaða árangurs er vænst.

Til að ná fram jöfnum og góðum árangri er rétt að skipta föstu hráefni eins og kjöti og osti fyrst niður í nokkurn veginn jafnstóra bita, ekki stærri en u.þ.b. 3x3x3 cm.

Í eftirfarandi töflu er gefið upp hámark þess sem rétt er að meðhöndla í einni umferð:

Kjöt: 1 kg. Fiskur: 1 kg. Kryddsmjör: 1 kg. Majonnes: 1 kg. Steinselja: 1 lítri.

Notkun hraðastillis (A15/F7)

Þegar hraðastillir (A15/F7) er í stöðu "0" er slökkt á vélinni. Í stöðu "1" gengur vélin samfelld.

Hreinsun.

Hreinsið alltaf vélina vandlega þegar eftir notkun.

Slökkvið fyrst á vélinni með því að færa hraðastillinn (A15/F7) á "O" og takið síðan vélina úr sambandi eða lokið fyrir straumrofann.

Fjarlægjið alla lausa hluta úr vélarhúsinu (A16) og þéttihringinn úr sporinu innan á lokinu (mynd K), þvojið þá og þurrkið vandlega og setjið síðan þéttihringinn aftur á sinn stað.

Þvojið aldrei hluti úr léttmálmi í uppþvottavél nema þá sem merktir eru "diwash".

Allan aukabúnað merktan "diwash" má þvo í uppþvottavél.

Öll skurðaráhöld má þvo í uppþvottavél.

Skolið vélarhúsið ofan frá (aldrei frá hlið) og/eða þurrkið af vélarhúsinu með rökum klút.

Notið aldrei oddhvassa hluti, rispandi uppþvottaefni, rispandi þvottasvampa né háþrýstisprautu.

Skiljið aldrei hnífinn (F4) né skurðarverkfærin (A6-A12) eftir blaut né á ryðfríum bekk þegar þau eru ekki í notkun, heldur þurrkið þau vel og geymið þau alltaf á verkfærahengi (E) uppi á vegg.

Vikulegt eftirlit.

Fjarlægjið fyrst matarann (A5) og annaðhvort skurðarverkfæri (A6-A12) og frárársarskífuna (A13) eða fjarlægjið lokið (F2), hnífinn (F4) og skálina (F5).

Snúðið hraðastilli (A15/F7) í stöðu "I" og gangið úr skugga um að vélin fari þá ekki í gang.

Festið matarann (A5), snúðið hraðastilli í stöðu "I" og gangið síðan úr skugga um að vélin stöðvist þegar matarahandfang (A3) er lyft og fari aftur í gang þegar handfangið er fellt niður.

Snúðið hraðastilli í stöðu "I", lyftið upp matarahandfangi og gangið úr skugga um að öxullinn (A14) hætti að snúast innan tveggja sekúndna.

Festið skálina (F5) og lokið (F2), snúðið síðan hraðastilli í stöðu "I" og gangið úr skugga um að öxullinn (F6) hætti að snúast innan tveggja sekúndna eftir að lokið hefur verið losað rangsælis þangað til það stöðvast.

Takið vélina úr sambandi eða lokið fyrir straumrofann og gangið síðan úr skugga um að raflínan sé heil og ósprungin.

Ef raflínan er ekki heil eða það eru sprungur í henni eða ef misbrestur kemur í ljós í fyrrnefndum prófunum verður að kalla til viðgerðarmann áður en vélin er tekin í notkun.

Gangið úr skugga um að gúmmiundirstöður vélarhússins séu vel festar.

Gangið úr skugga um að hnifar og rifjárn séu heil og bití vel.

Bilanaleit

Til að minnka hættu á alvarlegum bilunum hefur CC-32 sjálfvirkur straumrofsbúnað sem slekkur á vélinni ef vélarhitinn verður of hár. Þessi búnaður felur í sér að aftur má gangsetja vélina þegar

hitinn er kominn í samt lag, sem tekur yfirleitt frá 10 upp í 30 mínútur.

BILUN: Vélin fer ekki í gang eða hættir vinnslu og ekki er hægt að gangsetja hana aftur.

VIÐBRÖGÐ: Gangið úr skugga um að vélin sé tengd eða að straumrofinn sé í stöðu "I". Gangið úr skugga um að bræðivör í töfluskáp séu heil og ampertala þeirra sé rétt. Gangið úr skugga um að matarinn (A5) sé rétt settur á og að matarahandfang (A3) sé fellt niður. Gangið úr skugga um að skálin (F5) og lokið (F2) séu rétt fest. Biðið upp undir 30 mínútur og reynið þá að gangsetja vélina á ný. Kallið til viðgerðarmann.

BILUN: Léleg vinnuafköst eða vinnuárangur við notkun matarans (A5). VIÐBRÖGÐ: Veljið rétt skurðarverkfæri (A6-A12). Notið alltaf frárársarskífuna (A13). Gangið úr skugga um að hnifar og rifjárn séu heil og bití vel. Þrýstið hráefninu lausara niður.

BILUN: Léleg vinnuafköst eða vinnuárangur við notkun skálarinnar (F5). VIÐBRÖGÐ: Skiptið hráefninu í minni og jafnstóra bita, hámarksstærð 3x3x3 cm. Keyrið vélina styttri eða lengri tíma. Meðhöndlið minna magn í einu.

BILUN: Ekki er hægt að losa skurðarverkfæri við notkun matarans (A5). VIÐBRÖGÐ: Notið alltaf frárársarskífuna (F13). Setjið upp þykkann skinnhanska eða annað sem hnifar skurðarverkfæra skera ekki sundur, snúðið skurðarverkfærunum rangsælis og losið þau.

Upplýsingar: Hállde CC-32

MISMUNANDI MEÐHÖNDLUN: Sneiðir, strimlar og/eða rifur ávexti, grænmeti, þurrt brauð, ost, hnetur, sveppi. Hakkar og hlutar sundur kjöt, fisk, grænmeti, hnetur. Blandar/þeytir sósur, kryddsmjör, majonnes, súpur, kryddlög, jafning, ábættisrétti o.s.frv.

NOTENDUR: Veitingahús, verslanaeldhús, sérfæðueldhús, dagheimili, þjónustuheimili, veislueldhús o.s.frv. sem útbúa mat fyrir frá 10 til 80 manns á dag.

VINNSLUGETA OG RÚMTAK: Meðhöndlar allt upp í 2 kg á mínútu með mataranum allt eftir vali á skurðarverkfærum og hráefni. Rúmtak matarans: 0,9 lítrar. Þvermál matarapípu: 53 mm. Brúttórúmtak skálar: 3 lítrar. Nettórúmtak skálar í léttfljótandi vökva: 1,5 lítrar.

VÉLARHÚS: Vél: 1000W. 100-120 V, 1-fasa, 50-60 Hz, 220-240 V, 1-fasa, 50/60 Hz. Hitastýrð hreyflivörn. Hraðaskipting: tannhjólsmreim.

Öryggiskerfi: tveir öryggisrofar. Varnarflokkur:

IP34. Veggteig: jarðtengd, 1-fasa, 10A.

Bræðivör í töfluskáp á staðnum: 10A, treg.

Hljóðstyrkur: LpA (EN31201): 76 dBA við skurð og 82 dBA við hökkun. Segulsvið: minna en 0,1 mikrotlesla.

STILLING OG HRAÐI: Tvær hraðastillingar (HÁLLDE 2-SPEED) til fullkomins árangurs bæði við skurð og hökkun. Sjálfvirk hraðastilling (HÁLLDE AUTO-SPEED) sem finnur hvort matarinn eða skálin er áfest og gefur u.þ.b. 600 snún/mín; við hökkun í skálinni gefur hún um 1500 snún/mín.

SKURÐARVERKFÆRI OG HÖKKUNARHNÍFUR: Þvermál skurðarverkfæra: 185 mm. Þvermál hnífs: 170 mm.

EFNI: Vélarhús úr áli. Grænmetisskurðarbúnaður með matara úr polyamíð, frárársarskífuna úr acetol, skurðarverkfæri úr sterku acetol, polysulfon, xylex eða áli, hnifar skurðarverkfæra úr hnífastáli af hæsta gæðaflokki. Fljóthökkunarbúnaður með skál úr ryðfríu stáli, hnífestu úr acetol, hnífblaði úr hnífastáli af hæsta gæðaflokki, loki úr polykarbonat.

NETTÓPYNGD: Vélarhús: 8,6 kg.

Grænmetisskurðarbúnaður í heild án skurðarverkfæra: 1 kg. Skurðarskífur að meðaltali um 0,4 kg. Hökkunarbúnaður í heild að hníf meðtöldum: 1,4 kg.

STAÐLAR: EU Vélartilskipun 89/392/EEC og EMC-tilskipun 89/336/EEC

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Halld CC-32

[GR]

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Προσέχετε πολύ, ιδίως τα χέρια σας, με τις κοφτερές λεπίδες μαχαιριού και τα κινούμενα μέρη.

Μεταφέρετε πάντα τη μηχανή από τις δύο λαβές [A17] στα πλάγια της βάσης της μηχανής.

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ [F5], στο διαμέρισμα τροφοδοσίας [A4] ή στο σωλήνα τροφοδοσίας [A2].

Χρησιμοποιείτε πάντα τον προωθητήρα [A1] όταν κόβετε με το σωλήνα τροφοδοσίας [A2].

Προτού καθαρίσετε τη μηχανή, κλείνετέ την πάντα μετακινώντας τη διάταξη ελέγχου μεταβλητής ταχύτητας [A15] στη θέση "Ο" και εν συνέχεια βγάζοντας το φιν ρεύματος από την πρίζα του τούχου ή εναλλακτικά ανοίγοντας τον μονωτικό διακόπτη.

Πιάνετε πάντοτε τη λαβή του τροφοδότη [A3] όταν ανοίγετε ή κλείνετε το διαμέρισμα τροφοδοσίας [A5].

Η μηχανή μπορεί να επισκευάζεται και η βάση της μηχανής [A16] μπορεί να ανοίγεται μόνο από εξουσιοδοτημένο μηχανικό σέρβις.

Αποσυσκευασία.

Ελέγξτε ότι περιλαμβάνονται όλα τα εξαρτήματα, ότι η μηχανή λειτουργεί και ότι τίποτα δεν έχει υποστεί ζημιά κατά την αποστολή. Οι απαιτήσεις πρέπει να υποβάλλονται στον προμηθευτή της μηχανής εντός οκτώ ημερών από την παράδοση.

Εγκατάσταση.

Συνδέστε τη μηχανή σε παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με προδιαγραφές σύμφωνες με τις λεπτομέρειες στην πινακίδα στοιχείων στο πίσω μέρος της βάσης της μηχανής [A16].

Βάλτε τη μηχανή σε ανθεκτικό πάγκο ή τραπέζι ύψους 650-900 mm.

Έλεγχος ασφαλείας πριν από επεξεργασία με τον τροφοδότη [A5].

Αφαιρέστε τον τροφοδότη [A5], οποιαδήποτε εργαλεία κοπής [A6-A12] και την πλάκα εκτόξευσης [A13] σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου "Αφαίρεση του τροφοδότη" και στη συνέχεια ελέγξτε ότι η μηχανή δεν θα αρχίσει να λειτουργεί όταν η διάταξη ελέγχου μεταβλητής ταχύτητας [A15/F7] βρίσκεται στη θέση "I".

Τοποθετήστε τον τροφοδότη [A5] στη βάση της μηχανής [A16] με το κείμενο "Close Open" [Κλείσιμο Άνοιγμα] στη θέση 5 του ρολογιού σε σχέση με το σημείο εξόδου της βάσης της μηχανής [D1] και πιέστε τον τροφοδότη προς την κατεύθυνση των δεικτών του ρολογιού, όσο πάει, ώσπου να είναι σταθερά στη θέση του [D2]. Εν συνέχεια ελέγξτε ότι η μηχανή σταματάει όταν η λαβή του τροφοδότη [A3] υψώνεται και ξαναεκκινάει όταν η λαβή του τροφοδότη κατεβαίνει, με τη διάταξη ελέγχου μεταβλητής ταχύτητας στη θέση "I".

Ρυθμίστε τη διάταξη ελέγχου μεταβλητής ταχύτητας στη θέση "I" και στη συνέχεια σηκώστε τη λαβή του τροφοδότη και ελέγξτε ότι ο άξονας [A14] σταματάει τότε να περιστρέφεται μέσα σε δύο δευτερόλεπτα.

Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας, καλέστε ένα μηχανικό σέρβις για να διορθώσει τη βλάβη προτού χρησιμοποιήσετε τη μηχανή.

Έλεγχος ασφαλείας πριν από επεξεργασία με το μπολ [F5].

Βγάλετε πρώτα το καπάκι [F2], το μαχαίρι [F4] και το μπολ [F5] σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου "Αφαίρεση του μπολ" και μετά ελέγξτε ότι η μηχανή δεν θα ξεκινήσει όταν η διάταξη ελέγχου μεταβλητής ταχύτητας [F7] βρίσκεται στη θέση "I".

Τοποθετήστε το μπολ και το καπάκι (αλλά όχι το μαχαίρι) σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου "Τοποθέτηση του μπολ" και ρυθμίστε τη διάταξη ελέγχου μεταβλητής ταχύτητας [F7] στη θέση "I", βγάλετε το καπάκι περιστρέφοντάς το προς τα αριστερά και ελέγξτε ότι ο άξονας [F6] σταματάει τότε να περιστρέφεται μέσα σε δύο δευτερόλεπτα.

Σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας, καλέστε ένα μηχανικό σέρβις για να διορθώσει τη βλάβη προτού χρησιμοποιήσετε τη μηχανή.

Πότε πρέπει να χρησιμοποιείται ο τροφοδότης [A5];

Ο τροφοδότης χρησιμοποιείται μαζί με ένα κατάλληλο εργαλείο κοπής [A6-A12] για κόψιμο σε φέτες, κόψιμο σε κύβους, θρυμματισμό, τρίψιμο φρούτων, λαχανικών, ξερού ψωμιού, τυριού, ξηρών καρπών ή/και μανιταριών.

Το μεγάλο διαμέρισμα τροφοδοσίας [A4] χρησιμοποιείται κυρίως για την τροφοδοσία πατατών, κρεμμυδιών κ.λπ. και το κόψιμο μεγαλύτερων τροφίμων όπως π.χ. λάχανου. Το μεγάλο διαμέρισμα τροφοδοσίας χρησιμοποιείται επίσης όταν τα τρόφιμα πρέπει να κοπούν/να κοπούν σε φέτες προς συσκευασμένη κατεύθυνση, π.χ. όταν κόβετε σε φέτες τομάτες και λεμόνια.

Ο σωλήνας τροφοδοσίας [A2] χρησιμοποιείται κυρίως για την επεξεργασία μακρουλών τροφίμων όπως αγγουριών.

Πότε πρέπει να χρησιμοποιείται το μπολ [F5];

Το μπολ χρησιμοποιείται για κόψιμο και άλεσμα κρέατος, ψαριών, φρούτων, λαχανικών και ξηρών καρπών και για ανάμιξη σαλτσών, αρωματικού βουτύρου, μαγιονέζας, σουπών κ.λπ.

Επιλογή εργαλείων κοπής [A7-A12] κατά την επεξεργασία με τον τροφοδότη [A5].

Κόφτης Κατσαρώματος [A7]: για κυματιστό κόψιμο.

Κόφτης Λεπτής Κοπής [A8]: Όλα τα μεγέθη κόβουν σε φέτες στερεά τρόφιμα, 4 και 6 mm κόβουν επίσης σε φέτες μαλακά, ζουμερά και εύθραυστα τρόφιμα όπως τομάτες, 2 mm κόβει λευκό λάχανο, 4 και 6 mm κόβουν μαρούλι iceberg, κινέζικο λάχανο κ.λπ.

Κόφτης ψιλοκομμένων λαχανικών [A9]: για ψιλοκομμένα λαχανικά, πατάτες, αγγούρι κ.λπ. 4,5x4,5 mm για κόψιμο λευκού λάχανου.

Τρίφτης [A11]: Τρίβει καρότα, λευκό λάχανο, ξηρούς καρπούς, τυρί, ξερό ψωμί κ.λπ.

Λεπτός τρίφτης [A12]: Φιλοτρίβει ωμές πατάτες, σκληρό/ξερό τυρί κ.λπ.

Αφαίρεση του τροφοδότη [A5].

Περιστρέψτε τον τροφοδότη προς τα αριστερά όσο πάει [C] και μετά σηκώστε και βγάλετε τον.

Περιστρέψτε το εργαλείο κοπής [A6, 7, 8, 9, 11 ή 12] προς τα δεξιά και βγάλετε το σηκώνοντάς το.

Βγάλετε την πλάκα εκτόξευσης [A13].

Τοποθέτηση του τροφοδότη [A5].

Τοποθετήστε την πλάκα εκτόξευσης [A13] στον άξονα [A14] και περιστρέψτε/σπρώξτε προς τα κάτω την πλάκα εκτόξευσης στην υποδοχή της [B1].

Όταν κόβετε σε φέτες ή κομμάτια και τρίβετε

τοποθετείτε μόνο το εργαλείο κοπής που διαλέξατε [A6, 7, 8, 9, 11 ή 12] στον άξονα και περιστρέψτε το εργαλείο έτσι ώστε να πέσει μέσα στην υποδοχή του.

Τοποθετήστε τον τροφοδότη [A5] στη βάση της μηχανής [A16] έτσι ώστε το κείμενο "Close Open" να βρίσκεται στη θέση 5 του ρολογιού σε σχέση με το σημείο εξόδου της βάσης της μηχανής [D1] και περιστρέψτε τον τροφοδότη προς τα δεξιά όσο πάει και ώσπου να είναι σταθερά στη θέση του [D2].

Αφαίρεση του μπολ [F5].

Περιστρέψτε το καπάκι [F2] προς τα αριστερά όσο πάει και βγάλετε το καπάκι/ξέστρο [G].

Περιστρέψτε το μαχαίρι [F4] προς τα δεξιά όσο πάει και βγάλετε το μπολ [F5]. Αν το περιεχόμενο του μπολ είναι υγρό θα πρέπει να αδειάσει προτού αφαιρέσετε το μαχαίρι.

Τοποθέτηση του μπολ [F5].

Τοποθετήστε το μπολ [F5] στη βάση της μηχανής [F8] έτσι ώστε η πλάκα τοποθέτησης του μπολ να μπει μέσα στην εσοχή στο επάνω μέρος της βάσης της μηχανής [I].

Τοποθετήστε το μαχαίρι [F4] στον άξονα [F6] και περιστρέψτε το μαχαίρι πιέζοντάς το προς τα κάτω ώστε να μπει εντελώς μέσα στην υποδοχή του [I].

Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης στην αύλακα στο εσωτερικό του καπακιού [K].

Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ έτσι ώστε το κείμενο "Close Open" να βρίσκεται στη θέση 5 του ρολογιού σε σχέση με το σημείο εξόδου της βάσης της μηχανής [F8][H1].

Περιστρέψτε το καπάκι προς τα δεξιά όσο πάει [H2].

Ποσότητα, μέγεθος και χρόνοι επεξεργασίας τροφίμων κατά την επεξεργασία με το μπολ [F5].

Η ποσότητα και το μέγεθος των κομματιών που μπορούν να υποστούν επεξεργασία ταυτόχρονα και η διάρκεια της επεξεργασίας εξαρτώνται από τη σύσταση των τροφίμων και από το αποτέλεσμα που επιθυμείτε.

Για ομοιόμορφο και καλό αποτέλεσμα με στερεά τρόφιμα όπως το κρέας και το τυρί, θα πρέπει να τα χωρίσετε πρώτα σε κομμάτια περίπου ίσου μεγέθους και όχι μεγαλύτερα από 3x3x3 cm.

Ο παρακάτω πίνακας δείχνει τις μέγιστες ποσότητες που θα πρέπει να υψίστανται επεξεργασία ταυτόχρονα.

Κρέας: 1 κιλό. Ψάρι: 1 κιλό. Αρωματικό βούτυρο: 1 κιλό. Μαγιονέζα: 1 λίτρο. Μαϊντανός: 1 λίτρο.

Χρήση της διάταξης ελέγχου μεταβλητής ταχύτητας [A15/F7].

Με τη διάταξη ελέγχου μεταβλητής ταχύτητας (A15/F7) στη θέση "Ο" η μηχανή είναι κλειστή. Στη θέση "I" η μηχανή λειτουργεί.

Καθαρισμός.

Καθαρίζετε πάντοτε καλά τη μηχανή αμέσως μετά τη χρήση.

Διακόψτε πρώτα τη μηχανή ρυθμίζοντας τη διάταξη ελέγχου μεταβλητής ταχύτητας [A15/F7] στη θέση "Ο" και μετά βγάλετε το φιν ρεύματος από την πρίζα του τούχου ή κλείστε τον κεντρικό διακόπτη.

Αφαιρέστε όλα τα κινητά μέρη από τη βάση της μηχανής [A16] και βγάλετε το δακτύλιο στεγανοποίησης από την αύλακα στο εσωτερικό του καπακιού [K], καθαρίστε τα και στεγνώστε τα καλά και μετά ξανατοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης στην αύλακα.

INSTRUKCJA OBSŁUGI HALLDE CC-34

(PL)

OSTRZEŻENIE!

Należy uważać, aby nie zranić się ostrzami i elementami ruchomymi.

Urządzenie należy zawsze przenosić za dwa uchwyty (A17) umieszczone po jego bokach.

Nie wolno wkładać rąk do misy (F5) ani do komory podajnika (A4) i rury do wkładania produktów (A2).

Podczas krojenia produktów z wykorzystaniem rury do wkładania produktów (A2) należy zawsze używać dociskacza (A1).

Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je zawsze wyłączyć, ustawiając przełącznik prędkości (A15) w pozycji „O”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłączyć wyłącznik izolacyjny.

Do otwierania lub zamykania komory podajnika (A5) należy zawsze używać znajdującego się na niej uchwyty (A3).

Naprawę urządzenia i inne czynności wymagające otwarcia podstawy (A16) może wykonywać wyłącznie autoryzowany serwis.

ROZPAKOWYWANIE

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

INSTALACJA

Podłącz urządzenie do źródła zasilania zgodnego ze specyfikacją na tabliczce znamionowej umieszczonej na tylnej ścianie podstawy (A16).

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

TEST BEZPIECZEŃSTWA PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA PODAJNIKA (A5)

Zdemontuj podajnik (A5), narzędzia tnące (A6-A12) oraz tarczę wyrzucającą (A13) zgodnie z instrukcjami umieszczonymi w części „Demontaż podajnika”, a następnie sprawdź, czy urządzenie nie uruchamia się po ustawieniu pokrętki regulacji prędkości (A15/F7) w pozycji „I”.

Umieść podajnik (A5) na podstawie urządzenia (A16) tak, aby tekst „Close Open” („Zamknięte Otwarte”) znajdował się w pozycji odpowiadającej godzinie piątej na tarczy zegara w stosunku do wylotu na podstawie urządzenia (D1), a następnie przekręć podajnik maksymalnie w prawo aż do zatrzaśnięcia (D2). Sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po podniesieniu uchwyty na podajniku (A3) i ponownie uruchamia się po jego opuszczeniu i ustawieniu pokrętki regu-

lacji prędkości w pozycji „I”.

Ustaw pokrętkę regulacji prędkości w pozycji „I”, a następnie podnieś uchwyt podajnika i sprawdź, czy wał napędowy (A14) zatrzymuje się w ciągu dwóch sekund.

W przypadku nieprawidłowości, przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

TEST BEZPIECZEŃSTWA PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA MISY (F5)

Zdemontuj pokrywę (F2), ostrze (F4) oraz misę (F5) zgodnie z instrukcjami umieszczonymi w części „Demontaż misy”, a następnie sprawdź, czy urządzenie nie uruchamia się po ustawieniu pokrętki regulacji prędkości (F7) w pozycji „I”.

Zamontuj misę i pokrywę (ale nie montuj ostrza) zgodnie z instrukcjami umieszczonymi w części „Montaż misy”. Ustaw pokrętkę regulacji prędkości (F7) w pozycji „I”, zdemontuj pokrywę, obracając ją w lewo i sprawdź, czy wał napędowy (F6) zatrzymuje się w ciągu dwóch sekund.

W przypadku nieprawidłowości, przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wezwij autoryzowany serwis w celu usunięcia usterek.

KIEDY NALEŻY KORZYSTAĆ Z PODAJNIKA (A5)?

Podajnik jest używany razem z odpowiednim narzędziem tnącym (A6 - A12) do krojenia w plastry, krojenia w kostkę, szatkowania i tarcia owoców, warzyw, suchego chleba, sera, orzechów i/lub grzybów.

Duża komora podajnika (A4) służy głównie do podawania ziemniaków, cebuli itp., a także do krojenia większych produktów, takich jak kapusta. Duża komora podajnika jest używana także, kiedy produkty mają być pokrojone w określonym kierunku, np. podczas krojenia w plastry pomidorów i cytryn.

Rura do wkładania produktów (A2) jest używana głównie podczas obróbki podłużnych produktów, takich jak ogórki.

KIEDY NALEŻY KORZYSTAĆ Z MISY (F5)?

Misa służy do siekania i mielenia mięsa, ryb, owoców, warzyw i orzechów oraz do ucierania/miksowania sosów, masła aromatycznego, majonezu, zup itp.

WYBÓR NARZĘDZI TNĄCYCH (A7 - A12) DO PRZETWARZANIA PRODUKTÓW

z wykorzystaniem podajnika (A5) Tarcza tnąca do plasterów karbowanych (A7):Do krojenia w karbowane plastry. Tarcza tnąca do cienkich plasterów (A8):Do krojenia twardych produktów w plastry o dowolnej grubości. Rozmiary 4 i 6 mm umożliwiają również krojenie miękkich, soczystych i delikatnych produktów, takich jak pomidory. Rozmiar 2 mm umożliwiła szatkowanie białej kapusty. Rozmiary 4 i 6 mm umożliwiają szatkowanie sałaty lodowej, kapusty pekińskiej itp. Tarcza do krojenia w słupki (A9):Do krojenia warzyw, ziemniaków, ogórków itp. w słupki (julienne). Rozmiar 4,5x4,5 mm umożliwia

szatkowanie białej kapusty. Tarcza szatkująca (A11):Do tarcia marchwi, białej kapusty, orzechów, sera, suchego chleba itp. Tarcza do dokładnego rozdrabniania (A12):Do dokładnego tarcia surowych ziemniaków, twardego/suchego sera itp.

DEMONTAŻ PODAJNIKA (A5)

Przekręć podajnik maksymalnie w lewo (C), a następnie wyciągnij go.

Przekręć narzędzia tnące (A6, 7, 8, 9, 11 lub 12) w prawo, a następnie wyciągnij je.

Wyciągnij tarczę wyrzucającą (A13).

MONTAŻ PODAJNIKA (A5)

Umieść tarczę wyrzucającą (A13) na wale napędowym (A14), a następnie obróć i dociśnij, aby osadzić ją na połączeniu (B1).

Następnie zamontuj standardową tarczę tnącą tak, aby znalazła się na połączeniu (B3).

Podczas krojenia w plastry, szatkowania i tarcia:zamontuj na wale napędowym tylko wybrane narzędzie tnące (A6, 7, 8, 9, 11 lub 12) i obróć je w celu osadzenia na połączeniu.

Umieść podajnik (A5) na podstawie urządzenia (A16) tak, aby tekst „Close Open” („Zamknięte Otwarte”) znajdował się w pozycji odpowiadającej godzinie piątej na tarczy zegara w stosunku do wylotu na podstawie urządzenia (D1), a następnie przekręć podajnik maksymalnie w prawo aż do zatrzaśnięcia (D2).

DEMONTAŻ MISY (F5)

Przekręć pokrywę (F2) maksymalnie w lewo, a następnie wyciągnij pokrywę/skrobak (G).

Obróć ostrze (F4) maksymalnie w prawo, a następnie wyciągnij je z misy (F5). Jeśli zawartość misy jest płynna, przed wyjęciem ostrza należy opróżnić misę.

MONTAŻ MISY (F5)

Umieść misę (F5) na podstawie urządzenia (F8), aby płytką prowadząca misy wsunęła się we wgłębienie w górnej części podstawy urządzenia (I).

Umieść ostrze (F4) na wale napędowym (F6), a następnie obróć i dociśnij, aby osadzić je w miejscu połączenia (J).

Umieść pierścień uszczelniający w wycięciu wewnątrz pokrywy (rysunek K).

Umieść pokrywę na misie tak, aby tekst „Close Open” („Zamknięte Otwarte”) znajdował się w pozycji odpowiadającej godzinie piątej na tarczy zegara w stosunku do wylotu na podstawie urządzenia (F8)(H1).

Obróć pokrywę maksymalnie w prawo (H2).

ILOŚĆ, ROZMIARY I CZAS OBRÓBK PRODUKTÓW Z ZASTOSOWANIEM MISY (F5)

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 wyników, stałe produkty, takie jak mięso, sery itp. należy wcześniej pokroić na równe kawałki, nie większe niż 3x3x3 cm.

Poniższa tabela przedstawia maksymalne ilości poszczególnych produktów.

Mięso: 1 kg

Ryby: 1 kg

Masło aromatyczne: 1 kg

Majonez: 1 litr

Nać pietruszki: 1 litr

KORZYSTANIE Z POKRĘTŁA REGULACJI PRĘDKOŚCI (A15/F7)

W pozycji „O” pokrętki regulacji prędkości (A15/F7) urządzenie jest wyłączone. W pozycji „I” urządzenie pracuje w sposób ciągły.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy zawsze umyć bezpośrednio po użyciu.

Wyłącz urządzenie, ustawiając przełącznik prędkości (A15/F7) w pozycji „O”, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego lub wyłącz wyłącznik sieciowy.

Zdejmij wszystkie akcesoria z podstawy urządzenia (A16), wyjmij pierścień uszczelniający z wycięcia wewnątrz pokrywy (K), dokładnie umyj je i wysusz, a następnie ponownie zamontuj pierścień uszczelniający z wycięciu.

Nigdy nie myj delikatnych elementów metalowych w zmywarce, o ile nie zostały oznaczone symbolem „diwash”.

Wszystkie akcesoria oznaczone symbolem „diwash” można myć w zmywarce.

Wszystkie narzędzia tnące można myć w zmywarce.

Wytrzyj podstawę urządzenia wilgotną szmatką.

Nigdy nie używaj ostrych przedmiotów, proszków lub gąbek ściernych ani myjek ciśnieniowych.

Nigdy nie pozostawiaj mokrego ostrza (F4) ani narzędzi tnących (A6-A12), ani też nie pozostawiaj ich po użyciu na nierdzewnym blacie.

Zawsze dokładnie je wysusz i umieść na wieszaku (E) zawieszonym na ścianie.

SPRAWDZAJ CO TYDZIEŃ

Zdemontuj podajnik (A5), narzędzia tnące (A6-A12) oraz tarczę wyrzucającą (A13) lub zdemontuj pokrywę (F2), ostrze (F4) oraz misę (F5).

Ustaw regulator prędkości (A 15/F7) w pozycji „I” i sprawdź, czy urządzenie nie uruchamia się.

Zainstaluj podajnik (A5), ustaw regulator prędkości w pozycji „I”, a następnie sprawdź, czy urządzenie zatrzymuje się po podniesieniu uchwytu na podajniku (A3) i uruchamia się ponownie po jego opuszczeniu.

Ustaw pokrętkę regulacji prędkości w pozycji „I”, a następnie podnieś uchwyt podajnika i sprawdź, czy wał napędowy (A14) zatrzymuje się w ciągu dwóch sekund.

Zainstaluj misę (F5) i pokrywę (F2), a następnie ustaw regulator prędkości w pozycji „I” i sprawdź, czy wał napędowy (F6) zatrzymuje się w ciągu dwóch sekund od podniesienia pokrywy i przekręcenia jej maksymalnie w lewo.

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

Jeśli przewód jest zniszczony lub popękany, a także jeśli nie działają jakiekolwiek powyższe funkcje bezpieczeństwa, przed ponownym rozpoczęciem użytkowania urządzenia wezwij specjalistyczny serwis w celu usunięcia usterek.

Sprawdź, czy cztery gumowe podstawki na spodzie urządzenia są mocno przykręcone.

Sprawdź, czy ostrza i tarcze tnące nie są uszkodzone i czy są ostre.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Aby wyeliminować ryzyko uszkodzenia silnika, urządzenie CC-32 zostało wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie odłącza zasilanie, jeśli silnik osiągnie zbyt wysoką temperaturę. Zabezpieczenie automatycznie ponownie włącza zasilanie po ochłodzeniu silnika, co zwykle trwa od 10 do 30 minut.

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

ROZWIĄZANIE: Sprawdź, czy wtyczka przewodu zasilającego została prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego oraz czy wyłącznik sieciowy znajduje się w pozycji „I”. Sprawdź, czy bezpieczniki w szafce bezpiecznikowej budynku nie są przepalone i czy ich wartość znamionowa jest odpowiednia. Sprawdź, czy podajnik (A5) został prawidłowo zainstalowany i czy uchwyt podajnika (A3) został opuszczony. Sprawdź, czy misa (F5) i pokrywa (F2) zostały prawidłowo zainstalowane. Odczekaj około 30 minut, a następnie spróbuj uruchomić urządzenie ponownie. Wezwij serwis w celu usunięcia usterek.

PROBLEM: MAŁA WYDAJNOŚĆ LUB ZŁE WYNIKI OBRÓBKİ PODCZAS KORZYSTANIA Z PODAJNIKA (A5).

ROZWIĄZANIE: Dobierz odpowiednie narzędzie tnące (A6-A12). Zawsze korzystaj z tarczy wyrzucającej (A13). Sprawdź, czy ostrza i tarcze tnące nie są uszkodzone i czy są ostre. Delikatnie popychaj obrabiane produkty.

PROBLEM:Mała wydajność lub złe wyniki obróbki podczas korzystania z misy (F5).

ROZWIĄZANIE:Podziel produkty na mniejsze, równe kawałki o maksymalnych rozmiarach 3x3x3 cm. W zależności od potrzeb, obrabiaj produkty krócej lub dłużej. Obrabiaj jednocześnie mniejsze ilości produktów.

PROBLEM:Podczas korzystania z podajnika (A5) nie można zdemontować narzędzia tnącego.

ROZWIĄZANIE:Zawsze korzystaj z tarczy wyrzucającej (A13). Użyj grubej rękawicy ze skóry lub innej odpornej na rozcięcie i zdemontuj narzędzie tnące, obracając je w prawo.

DANE TECHNICZNE HALLDE CC-32.

MOŻLIWOŚCI:Służy do krojenia w plastry, szatkowania i/lub tarcia owoców, warzyw, suchego chleba, sera, orzechów i grzybów. Służy też do mielenia mięsa, ryb, owoców, warzyw i orzechów. Umożliwia także mieszanie/rozdrabnianie sosów, masła aromatycznego, majonezu, zup, nadzień, zagęszczaczy, deserów itp.

PRZEZNACZENIE:Restauracje, bary, kuchnie dietetyczne, centra opieki dziennej, domy spokojnej starości, firmy cateringowe itp. przygotowujące od 10 do 80 porcji dziennie.

WYDAJNOŚĆ I POJEMNOŚĆ:Urządzenie umożliwia obróbkę do 2 kg produktów na minutę (z wykorzystaniem podajnika), w zależności od rodzaju narzędzi tnących i produktów. Pojemność podajnika: 0,9 litra. Średnica rury do wkładania produktów: 53 mm. Całkowita pojemność misy: 3 litry. Pojemność misy netto dla rzadkich płynów: 1,5 litra.

PODSTAWA URZĄDZENIA:Silnik: 1000 W. 100-120 V, jednofazowy, 50-60 Hz. 220-240 V, jednofazowy, 50/60 Hz. Zabezpieczenie termiczne silnika. Przeniesienie napędu: bezobsługowy pasek zębaty. System bezpieczeństwa: Dwa wyłączniki bezpieczeństwa. Klasa zabezpieczenia: IP34. Gniazdo zasilające: Uziemione, jednofazowe, 10 A. Bezpiecznik w szafce bezpiecznikowej budynku: 10 A, zwłoczny. Poziom hałas: LpA (EN31201): 76 dBA podczas krojenia i 82 dBA podczas szatkowania. Pole magnetyczne: Poniżej 0,1 mikrotiesli.

REGULATORY I PRĘDKOŚCI:Dwie prędkości (HALLDE 2-SPEED) pozwalające osiągać najlepsze wyniki obróbki podczas krojenia i szatkowania. Automatyczne

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ HALLDE CC-32

(RU)

ВНИМАНИЕ!

Будьте очень осторожны.
В особенности берегите руки от повреждений острыми ножами и подвижными частями.

Переносите устройство только за две ручки (A17), расположенные с разных сторон основания устройства.

Не помещайте руки в чашу (F5), в отсек подачи (A4) или в трубку для подачи (A2).

Всегда пользуйтесь толкателем (A1) при проталкивании продуктов через трубку для подачи (A2) Всегда выключайте устройство перед очисткой.

Для этого нужно переместить переключатель скорости (A15) в положение "0", затем отключить вилку питания от настенной розетки или выключить рубильник.

Всегда держите ручки устройства подачи (A3) при открывании и закрывании отсека подачи (A4).

Только квалифицированный техник может чинить устройство и открывать базу устройства (A16).

Распаковка.

Убедитесь, что все детали были доставлены, устройство работает нормально, и ничто не было повреждено при доставке. Жалобы следует направлять поставщику в течение восьми дней со дня доставки.

Установка.

Подключите устройство к сети электропитания с соответствующими устройству характеристиками (см. табличку с характеристиками на задней стороне основания устройства (A16)).

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

Проверка безопасности перед использованием устройства с устройством подачи (A5).

Извлеките устройство подачи (A5), все режущие элементы (A6-A12) и выталкивающую тарелку (A13) в соответствии с инструкциями в разделе "Удаление устройства подачи", затем убедитесь, что устройство не включается, когда переключатель скорости (A15/F7) находится в положении "I".

Установите устройство подачи (A5) на основание устройства (A16) повернув на 150 градусов относительно надписи "Close Open" у выходного отверстия в основании устройства (D1), и надавите на устройство подачи, поворачивая его до упора по часовой стрелке, пока оно не займет надежное положение (D2). Убедитесь, что останавливается при поднятии ручки устройства подачи (A3) и

и перезапускается, когда ручка опущена, если переключатель скорости установлен в положение "I".

Установите переключатель скорости в положение "I", затем приподнимите ручку устройства подачи и убедитесь, что ось (A14) прекратила вращаться в течение двух секунд.

В случае обнаружения неисправностей обратитесь к технику по ремонту для устранения неисправности перед использованием устройства.

Проверка безопасности перед использованием устройства с чашей (F6).

Удалите крышку (F2), нож (F4) и чашу (F5) в соответствии с инструкциями в разделе "Удаление чаши" и убедитесь, что устройство не включается, пока переключатель скорости (F7) находится в положении "I".

Установите чашу и крышку (не устанавливая нож) на основание устройства в соответствии с инструкциями в разделе "Установка чаши" и установите переключатель скорости (F7) в положение "I", затем удалите крышку (для этого поверните ее против часовой стрелки) и убедитесь, что ось (F6) прекратила вращаться в течение двух секунд.

В случае обнаружения неисправностей обратитесь к квалифицированному специалисту для устранения неисправности перед использованием устройства.

Когда нужно использовать устройство подачи (A5)?

Устройство подачи используется вместе с соответствующими режущими элементами (A6 - A12) для нарезки ломтиками или кубиками, мелкой нарезки, измельчения фруктов, овощей, черствого хлеба, сыра, орехов и/или грибов.

Большой отсек для подачи (A4) в основном используется для подачи картофеля, лука и т.д. и нарезки крупных продуктов, например, капусты. Большой отсек для подачи также используется, когда нужно нарезать пищу в определенном направлении, например при нарезке томатов и лимонов.

Трубка для подачи (A2) используется в основном при приготовлении продолговатых продуктов, например огурцов.

Когда следует использовать чашу (F5)?

Чаша используется при рубке и перемалывании мяса, рыбы, фруктов, овощей и орехов и для смешивания/перемешивания соусов, ароматического масла, майонеза, супов и т.д.

Выбор режущих дисков (A7-A12) при работе с помощью насадки-куттер/блендер (A5).

- Диск для стандартной нарезки (10 mm). Нарезка твердых продуктов, таких как корнеплоды.
- Диск для фигурной нарезки (4,5 mm). Для фигурной нарезки свеклы, огурцов, моркови и т.д.

- Диск для тонкой нарезки (1, 1.5, 2, 4, 6, 15 mm). Нарезка твердых и мягких продуктов, таких как корнеплоды, сладкий перец, лук, лук-порей, огурцы, помидоры, яблоки, цитрусовые, бананы, грибы и т.д. Шинкование салата и капусты. 1 mm для хлопьев из Пармезана

- Диск для нарезки соломкой (2x2, 2.5x2.5, 4.5x4.5, 10x10 mm). Нарезка соломкой картофеля и моркови для супа, огурцов для салата

- Решетка для нарезки кубиками (10x10, 15x15 mm). Нарезка кубиками корнеплодов, фруктов, картофеля, капусты, брюквы, моркови, огурцов, яблок и т.д. осуществляется при совмещении с соответствующими верхними дисками для стандартной или тонкой нарезки.

- Набор для нарезки кубиками мягких продуктов (10x10x10, 12.5x12.5x12.5 mm). Набор состоит из нижней решетки для нарезки кубиками в сочетании с верхними дисками для стандартной или тонкой нарезки. Нарезка кубиками мягких продуктов, таких как помидоры, лук, сладкий перец, бананы, киви, клубника и т.д.

- Тёрка/Измельчитель (1.5, 2, 3, 4.5, 6, 8, 10 mm). Натирание моркови и белокочанной капусты для салатов. Измельчение орехов, миндаля и сухого хлеба. Для натирания сыра для пиццы и запеканки больше подходит терка на 4.5, 6 и 8 mm. 8 and 10 mm чаще используется для шинкования белокочанной капусты.

- Тёрка (Мелкая, Особо мелкая, Для твердых сыров). Мелкое натирание сырого картофеля для картофельных котлет. Особо мелкое натирание редьки, сухого хлеба, моркови и т.д. Терка для твердых сыров великолепно подходит для натирания таких сыров как пармезан.

Снятие устройства подачи (A5).

Поверните устройство подачи до упора против часовой стрелки (C), затем поднимите устройство подачи.

Поверните режущее устройство (A6, 7, 8, 9, 11 или 12) по часовой стрелке и извлеките его.

Извлеките выталкивающую тарелку (A13).

Установка устройства подачи (A5).

Установите выталкивающую тарелку (A13) на вал (A14) и поверните/надавите вниз выталкивающую тарелку до её попадания на соответствующее соединительное звено (B1).

Затем установите стандартный нож для нарезки ломтиков так, чтобы он попал на своё соединительное звено (B3).

Во время нарезания, шинкования и измельчения: устанавливайте на вал только выбранное режущее устройство (A6, 7, 8, 9, 11 или 12) и вращайте его таким образом, чтобы оно попало на предусмотренное для него соединительное звено.

Установите устройство подачи (A5) на основание устройства (A16) таким

образом, чтобы надпись «Close Open» (Закрото Открыто) было повернуто на 150 градусов относительно выходного отверстия в основании устройства (D1), и поверните устройство подачи по часовой стрелке до упора, чтобы оно надежно закрепилось в предусмотренном для него положении (D2).

Извлечение чаши (F5).

Поверните крышку (F2) до упора против часовой стрелки и снимите крышку/скребок (G).

Поверните нож (F4) до упора по часовой стрелке, снимите нож и извлеките чашу (F5). Если в чаше находится жидкое содержимое, её необходимо опустошить перед снятием ножа.

Установка чаши (F5).

Поместите чашу (F5) на основание устройства (F8), так, чтобы фиксирующая нижняя часть чаши была установлена в выемку в верхней части основания устройства (I).

Поместите нож (F4) на ось (F6) и поверните нож, прижимая его, чтобы он полностью опустился на соединение (J).

Установите прокладку в бороздке на внутренней части крышки (K).

Поместите крышку на чашу, чтобы текст «Close Open» находился под углом 150 градусов (5 часов на циферблате) к выходному отверстию основания устройства (F8)(H1).

Поверните крышку по часовой стрелке до предела (H2).

Количество, размеры и время обработки продуктов при использовании чаши (F5).

Количество и размер кусков, которые можно обработать за один прием, и время, которое займет обработка, зависят от структуры продуктов и требуемых результатов.

Для равномерного хорошего результата такие твердые продукты, как мясо и сыр необходимо предварительно разрезать на куски приблизительно одинакового размера не крупнее 3х3х3 см.

В приведенной ниже таблице указано максимальное количество продуктов для обработки за один прием.

Мясо: 1 кг.

Рыба: 1 кг.

Ароматическое масло: 1 кг.

Майонез 1 литр.

Петрушка 1 литр

Использование переключателя скорости (A15/F7).

Если переключатель скорости (A15/F7) находится в положении «O», устройство отключено. Если переключатель находится в положении «I», устройство работает непрерывно.

Очистка.

Всегда тщательно очищайте устройство после использования.

Прежде всего, отключите устройство, установив переключатель скорости (A15/F7) в положение «O», а затем выньте

вилку питания из настенной розетки или выключите вводный переключатель.

Снимите все съемные части с основания устройства (A16) и снимите прокладку с бороздки на внутренней стороне крышки (K), тщательно вымойте и высушите их, затем установите прокладку в бороздку.

Никогда не мойте в посудомоечной машине детали из легкого сплава если они не маркированы «dishwash».

Все приспособления, маркированные «dishwash», можно мыть в посудомоечной машине.

Все приспособления для нарезки можно мыть в посудомоечной машине.

Протрите основание устройства влажной тканью.

Никогда не используйте острые предметы, чистящие порошки или губки, или шланги высокого давления.

Никогда не оставляйте нож (F4) или инструменты для нарезки (A6-A12) мокрыми или на поверхности из нержавеющей стали, когда они не используются, тщательно просушите их и всегда помещайте их на настенную полку (E) на стене.

ЕЖЕНЕДЕЛЬНАЯ ПРОВЕРКА

Сначала снимите устройство подачи (A5), все режущие элементы (A6-A12) и выталкивающую тарелку (A13), или же снимите крышку (F2), нож (F4) и чашу (F5).

Поверните переключатель скорости (A15/F7) в положение «I» и убедитесь, что устройство не включится.

Установите устройство подачи (A5), установите переключатель скорости в положение «I», затем убедитесь, что устройство останавливается при поднятии ручки устройства подачи (A3) и повторно запускается при опускании ручки.

Установите переключатель скорости в положение «I», поднимите ручку устройства подачи и убедитесь, что ось (A14) перестает вращаться в течение двух секунд.

Установите чашу (F5) и крышку (F2), затем установите переключатель скорости в положение «I» и убедитесь, что ось (F6) перестает вращаться в течение двух секунд после поднятия крышки и ее поворота против часовой стрелки до упора.

Извлеките вилку питания из розетки или выключите рубильник и убедитесь в исправности электрического кабеля и отсутствии трещин.

Если электрический кабель стерт, поврежден или растрескался, или какие-либо из приведенных выше функций безопасности не работают, необходимо обратиться к специалисту для выполнения ремонта устройства перед тем, как снова им пользоваться.

Резиновые ножи устройства должны быть надежно привинчены.

Ножи и пластины для нарезки должны быть целыми и острыми.

Устранение неисправностей.

Во избежание риска повреждения мотора CC-32 оснащен устройством термической защиты, которая автоматически отключает устройство, если температура мотора становится слишком высокой. Тепловая защита мотора имеет функцию автоматического сброса, что означает, что устройство можно включить снова после охлаждения мотора, на это как правило, требуется от 10 до 30 минут.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Устройство не начинает работу или останавливается во время обработки и не включается.
СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Проверьте, правильно ли вставлена вилка питания в электророзетку, или установите сетевой выключатель в положение «I». Убедитесь, что предохранители в коробке для предохранителей не перегорели и имеют соответствующий номинал тока. Убедитесь, что податчик (A5) установлен правильно и что ручка податчиков (A3) опущена. Убедитесь, что чаша (F5) и крышка (F2) установлены правильно. Подождите около 30 минут, а затем попытайтесь включить устройство снова. Для устранения неисправности вызовите механика по обслуживанию.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или плохие результаты при работе с использованием податчика (A5).

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Выберите подходящее режущее устройство (A6-A12). Всегда пользуйтесь выталкивающей тарелкой (A13). Убедитесь, что ножи и диски для нарезки не повреждены и заточены. Слегка прижмите продукты.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Низкая производительность или плохие результаты при работе при использовании чаши (F5).

СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Порежьте продукты на более мелкие куски примерно одинакового размера, не более 3х3х3 см. Выполняйте обработку в течение более короткого или более длительного периода времени. Выполняйте обработку меньшего количества продуктов на один раз.

НЕИСПРАВНОСТЬ: Режущее устройство нельзя удалить при использовании податчика (A5).
СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ: Всегда используйте выталкивающую тарелку (A13). Используйте плотную кожаную перчатку или перчатку из другого материала, которую не смогут разрезать ножи режущего устройства, и удалите режущее устройство, повернув его по часовой стрелке.

Технические характеристики HALLDE CC-32.

ВИД ОБРАБОТКИ: Нарезка ломтиками, шинкование, натирание фруктов, овощей, сухого хлеба, сыра, орехов, грибов. Измельчение, мелкая нарезка и перемешивание мяса, рыбы, фруктов, овощей и орехов. Перемешивание и взбивание соусов, ароматического масла, майонеза, супов, заправок, густых соусов, десертов и т.д.

ПОЛЬЗОВАТЕЛИ: Рестораны, кафе, диетические столовые, детские сады и ясли, дома престарелых, объекты общественного питания и т.д.
Приготовление от 10 до 80 порций в день.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ И ОБЪЕМ:
Перерабатывает до 2 кг в минуту с насадкой–овощерезка в зависимости от типа режущих дисков и продуктов. Объем цилиндра подачи: 0,9 литра. Диаметр трубы подачи: 53 мм. Общая емкость чаши: 3 литра. Чистый объем чаши для жидкости: 1,5 литра.

БАЗОВЫЙ МОДУЛЬ: Мотор: 1000 Вт, 220-240 В, Однофазный, 50-60 Гц.
Тепловая защита мотора. Привод: передача с помощью зубчато-приводного ремня. Система безопасности: Два предохранительных выключателя.
Уровень защиты: IP34. Вилка питания: Заземленная, однофазная, 10 А. Предохранитель в коробке для предохранителя соответствует следующему: 10 А, замедленный.
Уровень шума: LpA (EN31201): 76 дБА во время нарезки и 82 дБА во время нарубки. Магнитное поле: Менее 0,1 микротесла.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ И СКОРОСТИ:
Две скорости (HALLDE 2-SPEED) для безупречных результатов обработки при нарезке и наружке. Автоматическая установка скорости (Hallde Auto-Speed) в зависимости от того, какая насадка установлена. Во время нарезания продуктов с насадкой–овощерезка, устройство работает на скорости около 600 об/мин, а во время использования насадки-куттер/блендер на скорости приблизительно 1500 об/мин.

РЕЖУЩИЕ ИНСТРУМЕНТЫ И НОЖ КУТТЕРА: Диаметр дисков режущих инструментов - 185 мм. Диаметр ножа куттера 170 мм.

МАТЕРИАЛЫ: Корпус сделан из алюминия. Насадка–овощерезка с цилиндром подачи: хуlex. Диск сбрасыватель: ацеталь. Диски режущих инструментов: прочный ацеталь, полисульфон, полиуретан или алюминий. Лезвия режущих инструментов: нержавеющая высокопрочная сталь.
Насадка-куттер/блендер: Чаша изготовлена из нержавеющей стали, ось ножа сделана из ацетала, ножи режущего ножа куттера сделаны из высококачественной стали, крышка сделана из поликарбоната, скребок из полисульфона.

МАССА НЕТТО: Базовый модуль: 8,6 кг.
Насадка–овощерезка в комплекте, за исключением режущих инструментов: 1 кг. Диски режущего инструмента: около 0,4 кг. Насадка-куттер/блендер в комплекте, за исключением ножа куттера: 1,4 кг.

НОРМЫ: EU Machinery Directive 89/392/ЕЕС и EMC Directive 89/336/ЕЕС.