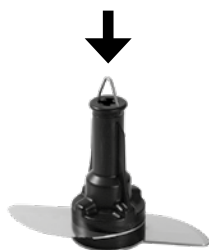
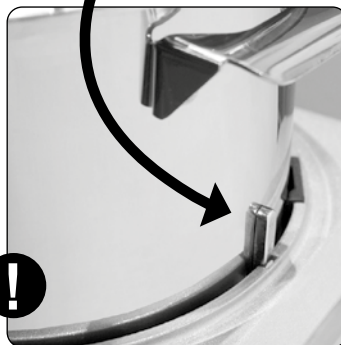


VCM-41/VCM-42 VERTICAL CUTTER MIXER

PARTS / ASSEMBLING



ASSEMBLING THE BOWL



BRUKSANVISNING

HALLDE VCM-41/42

(NO)

FORSIKTIG!

VCM-42 må installeres av en fagperson.

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

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

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

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

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

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

PAKKE UT

Kontroller at alle deler er levert, at maskinen fungerer som den skal og at ingenting er blitt skadet under transport. Leverandøren av maskinen må varsles innen åtte dager hvis det foreligger mangler.

INSTALLASJON

Fjern kniven fra bollen før installasjon.

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

Kontroller at akselen roterer mot urviseren.

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

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

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

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

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

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

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

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

Kontroller at alle synlige skruer og bolter sitter godt fast.

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

TYPE TILBEREDNING

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

BRUKERE

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

KAPASITET

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

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

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

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

SKRAPEN

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

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

MONTERING

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

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

Installer kniven på akselen og trykk den helt ned.

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

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

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

DEMONTERING

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

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

BRUKE HASTIGHETSKNAPPEN

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

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

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

RENGJØRING

Les alle instruksjonene før du begynner å rengjøre maskinen.

Vær forsiktig så du ikke skader hendene dine på de skarpe knivene og bevegelige deler.

FØR RENGJØRING: Slå alltid av maskinen og trekk støpslet ut av stikkontakten, eller åpne skillebryteren hvis maskinen ikke har noe støpsel. Fjern alle demonterbare deler som skal rengjøres.

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

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

ADVARSEL:

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

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

RÅD OM STELL:

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

FEILSØKING

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

LØSNING:

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

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

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

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

FEIL: Lav kapasitet eller dårlige kutteresultater.

LØSNING:

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

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE VCM-41

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

MASKINBASE: Motor: 0,55 kW, 100 V, enfaset, 50/60 Hz, 9/8 A. Motor: 0,55 kW, 110-120 V, enfaset, 50/60 Hz, 8 A. Motor: 0,55 kW, 230 V, enfaset, 50/60 Hz, 4.7 A. Termisk motorvern. Gir: Direktdrift. Sikkerhetssystem: Tre separate sikkerhetsbrytere og mekanisk

motorbrems. Kapslingsgrad: IP44. Støpsel: 10 A, jordet. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtrykknivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: Mindre enn 0,1 mikrottesla.

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

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

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

KNIV: Diameteren på kuttekniven er 190 mm.

NORMER/STANDARDE: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE VCM-42

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

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

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

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

KNIV: Diameteren på kuttekniven er 190 mm.

NORMER/STANDARDE: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.