

CC-32S CUTTER/BOWL ATTACHMENT

PARTS / ASSEMBLING



SCRAPER HANDLE



LID



SCRAPER RING



KNIFE

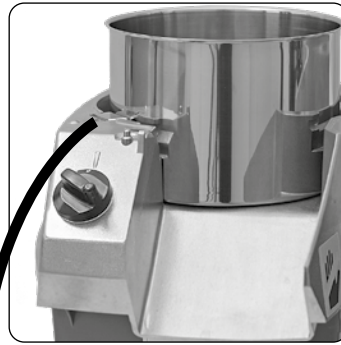


BOWL



MACHINE BASE

ASSEMBLING THE BOWL



FIT THE SEALING RING



ASSEMBLING THE LID

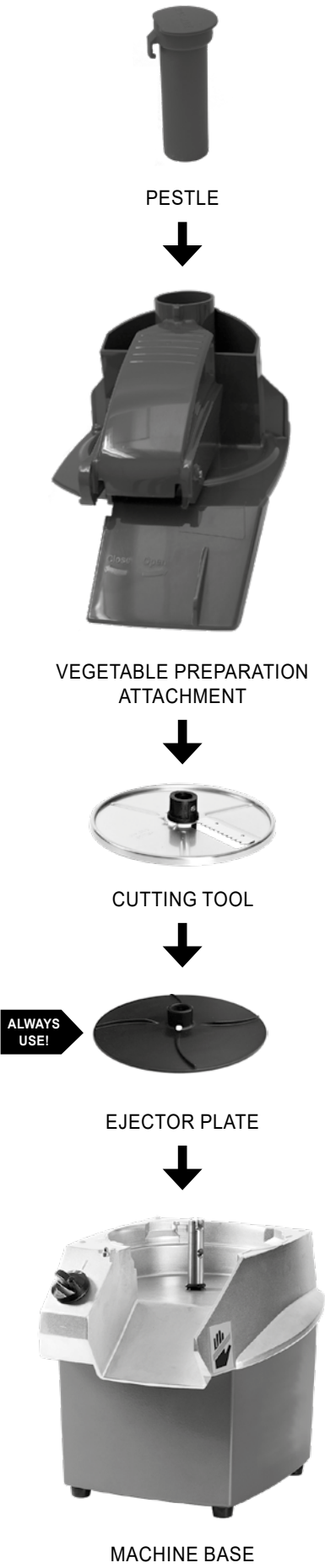


DISMANTLING THE LID



CC-32S VEGETABLE PREPARATION ATTACHMENT

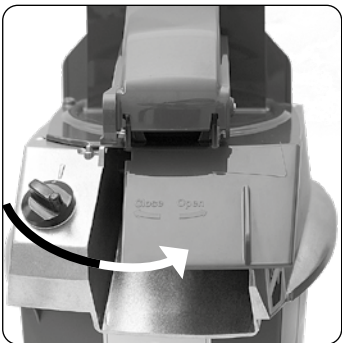
PARTS / ASSEMBLING



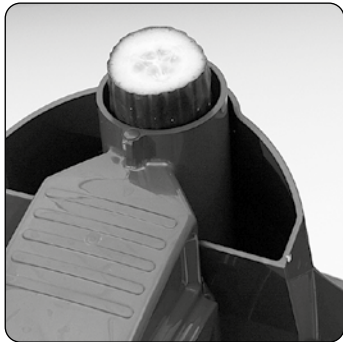
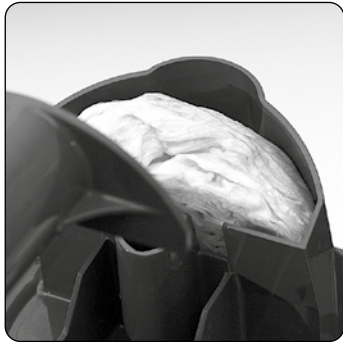
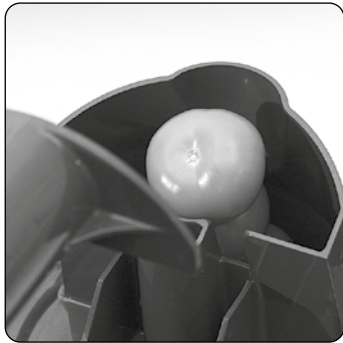
ASSEMBLING THE FEEDER



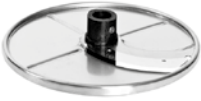
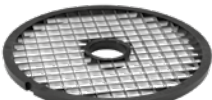
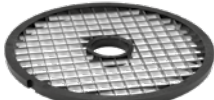
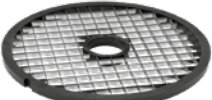
DISMANTLING THE FEEDER



USING THE FEEDERS



FITTING THE CUTTING TOOLS

WHEN USING SLICER, CRIMPING SLICER, JULIENNE OR GRATER/SHREDDER	CC-32S RG-50S	CC-34 RG-50	RG-100	RG-200 RG-250 RG-250 diwash
	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decorcing device ↓  Cutting tool ↓  Ejector plate ↓ Knife house
WHEN USING DICING GRID		 Slicer from RG-100 ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Slicer ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house	 Decorcing device ↓  Slicer ↓  Dicing grid ↓  Ejector plate ↓ Knife house

BRUKSANVISNING

HÅLLDE CC-32S

(NO)

FORSIKTIG!

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

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

Putt aldri hendene ned i bollen eller inn i materommet eller ned i materøret på grønnsakskuttetilbehøret.

Bruk alltid stapperen under kutting med materøret på grønnsakskuttetilbehøret.

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

Ta alltid i håndtaket på grønnsakskuttetilbehøret når materommet skal åpnes eller lukkes.

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

Ikke bruk grønnsakskuttetilbehøret til å kutte opp frosne matvarer. Fjern alle harde deler fra matvarene før kutting (f.eks. eplestilk, treaktige områder på kålroten osv.) for å unngå skader på kutteknivene.

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

INSTALLASJON

Fjern kniven fra bollen før installasjon.

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

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

Monter vegghyllen for kutteredskapene og utmatingsplaten på en vegg i nærheten av maskinen.

KONTROLLER ALLTID FØLGENDE FØR BRUK

MED GRØNNSAKSKUTTETILBEHØRET:

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

Fjern grønnsakskuttetilbehøret, eventuelle kutteredskaper og utmatingsplaten i samsvar med instruksjonene under overskriften "Demontering". Kontroller deretter at maskinen ikke starter når hastighetsknappen er i posisjon "I".

Monter maskinen i samsvar med instruksjonene under overskriften "Montering". Sett hastighetsknappen i posisjon "I". Kontroller at maskinen stopper når håndtaket på grønnsaksblandetilbehøret vipres opp og at akselen slutter å rotere innen 2 sekunder. Kontroller deretter at maskinen starter opp igjen når håndtaket vipres ned.

Kontroller at gummiføttene på maskinbasen er skrudd godt på plass.

Om kutteredskapene, se side 4.

MED HURTIGKUTTETILBEHØRET:

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

Monter bollen, kniven og lokket. Sett hastighetsknappen i posisjon "I". Kontroller deretter at akselen slutter å rotere innen 4 sekunder etter at lokket fjernes ved å vri det mot urviseren så langt det går.

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

Kontroller at gummiføttene på maskinen er skrudd godt på plass.

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

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

TYPE TILBEREDNING

MED GRØNNSAKSKUTTETILBEHØRET:

Skiver, river, strimler, rifler skiver i mange ulike størrelser, avhengig av valgt kutteredskap. Kutter grønnsaker, frukt, tørt brød, ost, nøtter, sopp osv.

Det store materommet brukes hovedsakelig til innmating av store mengder med alle typer produkter (bilde) og for å kutte opp større produkter, f.eks. kål.

Det store materommet brukes også når produktet skal kuttes i en spesiell retning, for eksempel tomater og sitrøner. Plasser/stable produktene som vist på bildet.

Det integrerte materøret brukes til å kutte lange produkter, for eksempel agurk, se bildet.

MED HURTIGKUTTETILBEHØRET:

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

BRUKERE

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

KAPASITET

BRUKE

GRØNNSAKSKUTTETILBEHØRET

Opp til 80 porsjoner per dag og 2 kg per minutt.

BRUKE HURTIGKUTTETILBEHØRET

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

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

Maksimal anbefalt mengde maskinen bør blande samtidig, er angitt under:

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

SKRAPEN

HURTIGKUTTETILBEHØR:

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

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

MONTERING

GRØNNSAKSKUTTETILBEHØRET:

Plasser utmatingsplaten på akselen, roter utmatingsplaten og trykk den ned i koblingen.

Plasser deretter valgt kutteredskap på akselen og roter det slik at det går ned i koblingen.

Plasser grønnsakskuttetilbehøret på maskinbasen slik at teksten "Close Open" står i klokken 5 i forhold til utløpet på maskinbasen. Vri det med urviseren til det stopper og sitter godt fast.

HURTIGKUTTETILBEHØRET:

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

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

Installer tetningsringen i sporet på innsiden av lokket.

Ta tak midt på skraperingen og plasser lokket på skraperingen.

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

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

Vri lokket med urviseren til det stopper.

DEMONTERING

GRØNNSAKSKUTTETILBEHØRET:

Vri grønnsakskuttetilbehøret mot urviseren til det stopper, løft det deretter av.

Vri kutteredskapen med urviseren og løft den av.

Løft av utmatingsplaten.

HURTIGKUTTETILBEHØRET:

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

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

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

BRUKE HASTIGHETSKNAPPEN

Når hastighetsknappen står i posisjon "0", er maskinen av. I posisjon "I" går maskinen kontinuerlig.

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. Alternativt, hvis maskinen ikke har et støpsel, må du åpne skillebryteren. Fjern alle demonterbare deler som skal rengjøres. Hvis maskinen har hurtigkuttetilbehør, må skrapebladene og tetningsringen også fjernes.

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

RENGJØRING FOR HÅND: Bruk alltid håndoppvaskmiddel.

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

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

ADVARSEL:

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

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

RÅD OM STELL:

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

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

FEILSØKING

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

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

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

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig blanderesultat ved bruk av grønnsakskuttetilbehøret.

TILTAK: Velg riktig kutteredskap. Bruk alltid utmatingsplaten. Kontroller at kniver og rivjernplatene er hele og skarpe. Trykk matvarene ned med mindre kraft.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig blanderesultat ved bruk av hurtigkuttetilbehøret.

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

FEIL: Kutteredskapen kan ikke fjernes når grønnsakskuttetilbehøret er i bruk.

TILTAK: Bruk alltid utmatingsplaten. Bruk en tykk lærhanske eller en annen hanske slik at knivene på kutteredskapen ikke kan kutte gjennom. Fjern kutteredskapen ved å vri den med urviseren.

TEKNISKE SPESIFIKASJONER HALLDE CC-32S

KAPASITET OG VOLUM: Kutter opp til 2 kg per minutt med grønnsakskuttetilbehøret, avhengig av kutteredskap og matvarer. Volum i grønnsakskuttetilbehøret: 0,9 liter. Diameter på materøret: 53 mm. Hurtigkuttetilbehør: Bruttovolum i bollen: 3 liter. Nettovolum i bollen med tyntflytende væske: 0,9 liter.

MASKINBASE: Motor: 1,0 kW. 100-120 V, enfaset, 50-60 Hz. 220-240 V, enfaset, 50/60 Hz. Termisk motorvern. Gir: Vedlikeholdsfri tannreim. Sikkerhetssystem: To sikkerhetsbrytere. Kapslingsgrad: IP34. Stikkontakt: Jordet, enfaset, 10 A. Sikring i sikringsskapet på stedet: 10 A, treg. Lydtrykknivå: LpA (EN31201): 76 dBA under kutting og 82 dBA under hakking. Magnetfelt: Mindre enn 0,1 mikrotlesla.

REGULATORER OG HASTIGHETER: To hastigheter (HALLDE 2-Speed) for perfekt blanderesultat med både grønnsakskuttetilbehøret og hurtigkuttetilbehøret. Automatisk hastighetsinnstilling (HALLDE Auto-Speed) som registrerer om grønnsakskuttetilbehøret eller hurtigkuttetilbehøret er montert. Under kutting med grønnsakskuttetilbehøret går maskinen med 500 o/min, og med hurtigkuttetilbehøret med 1450 o/min.

KUTTEREDSKAP OG KUTTEKNIV: Diameteren på kutteredskapen er 185 mm. Diameteren på kuttekniven er 170 mm.

NETTOVEKTER: Maskinbase: 7 kg. Grønnsakskuttetilbehør komplett, men uten kutteredskap: 1 kg. Kutteredskap: Ca. 0,3 kg gjennomsnitt. Hurtigkuttetilbehør komplett, men uten kniv: 1,4 kg.

NORMER/STANDARDER: NSF STANDARD 8, se samsvarserklæring.