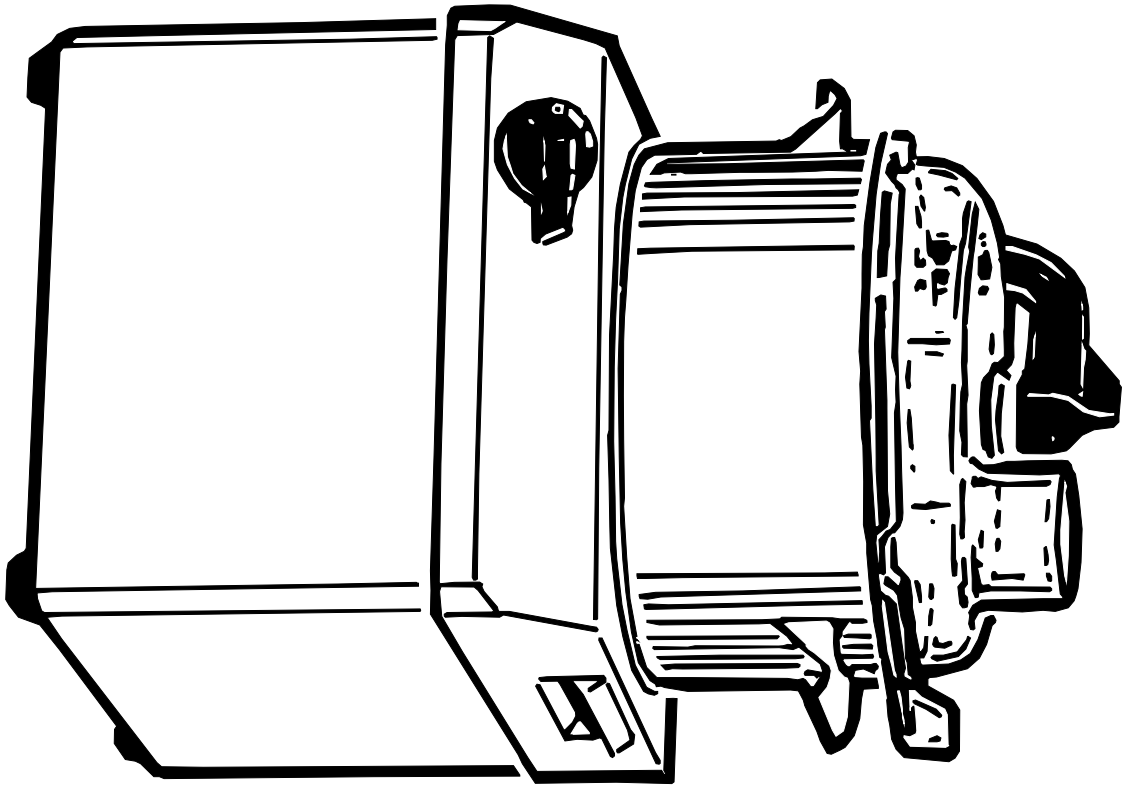
Item No. 13021

Hobart FP-41/42

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



HOBART

A
B
C
D
E
F
H
I
J
K
O
P
Q

USER INSTRUCTIONS FP-41/42 (GB)

CAUTION

Never use the safety arm (K) for carrying the machine.

The VCM-42 must be installed by an authorized specialist.

Take care not to injure your hands on sharp blades and moving parts.

Never insert your hands into the bowl (I) other than for cleaning.

Only an authorized specialist may repair the machine and open the machine housing.

Before cleaning, switch off the machine and remove the power supply plug or open the isolating switch.

UNPACKING

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

INSTALLATION

Remove the cutter (H) from the bowl before installation.

Connect the machine to an electric power supply which is suitable for the machine.

Check that the shaft (O) rotates anti-clockwise.

Check that the shaft stops rotating 4 seconds after the safety arm (K) has been turned away from the centre of the lid (A).

Check that the machine does not start when the bowl and lid have been removed but the safety arm is over the shaft in the centre of the machine.

If the machine does not perform correctly, summon a specialist for remedying the fault before taking the machine back into operation.

ASSEMBLING

When assembling the machine, start by moving the safety arm (K) towards the rear as far as it will go.

Place the bowl (I) on the machine so that its guide pin (J) drops into the slots (P) in the top of the machine, and then turn the bowl anti-clockwise.

Fit the cutter (H) to the shaft (O) and press it down all the way.

Place the scraper (C) in the bowl, with its cover (F) at "6 o'clock".

Place the lid (A) on the bowl so that the arrow on the edge of the lid points towards the scraper handle (D), and press the lid down so that the scraper and lid engage.

Lift the safety arm, at the same time turning it towards the centre of the lid.

DISMANTLING

Start by lifting the safety arm (K) slightly and turning it towards the rear of the machine until it is clear of the bowl (I). Then remove the bowl.

Always leave the cutter (H) in place when removing the bowl, to prevent the bowl contents from running out through the tube in the centre of the bowl.

TYPE OF PREPARATION

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

QUANTITIES, SIZES AND PROCESSING TIMES

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

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

The maximum quantities that the machine can process in one fill and the approximate processing times are listed below.

Meat: 1.3 kg/1 min. Fish: 1.3 kg/1 min. Flavoured butter: 1.3 kg/1 min. Mayonnaise: 1.6 litres/1 min. Parsley: 1 litre/1 min.

CONTROL LEVER

When the control lever (Q) is in position "O", the machine is switched off.

In position "I", the machine will run continuously, and in position "II" (VCM-42), the machine will run continuously at high speed.

In the "PULSE" position, the machine will run as long as the lever is held in this position. The PULSE setting is used for short cycles in which accurate results are needed.

SCRAPER

The scraper (C) is an accessory which can be used, while the machine is running, for returning minced meat, for instance, that has been thrown against the walls of the bowl back into the cutting zone.

Turn the scraper whenever you want to scrape the walls of the bowl, or to open/close the feed tube (B).

CLEANING

Switch off the machine and remove the power supply plug from the socket or switch off the safety isolating switch.

Always clean the machine immediately after use.

Remove the loose parts of the machine, wash them and dry them thoroughly.

Wipe the machine housing with a damp cloth.

Never clean the machine housing with a detergent with a high pH value (often used in dishwashers).

Always wipe the cutter (H) dry, and never leave it on a stainless steel worktop when it is not in use.

Never use sharp objects or a high-pressure spray gun for cleaning.

Store the bowl (I) and cutter (H) on the machine when they are not in use.

CHECK EVERY WEEK

That the shaft (O) stops within 4 seconds after the safety arm (K) has been turned away from the centre of the lid (A).

That the machine cannot be started with the bowl (I) and lid removed and with the safety lever over the shaft in the centre of the machine.

Remove the plug from the power supply socket or switch off the safety isolating switch, and then check that the electric cable is in good condition and is not cracked on

the outside.

If the electric cable is damaged or cracked, or if any of the above safety functions does not perform as intended, get a specialist to look at the machine before using it again.

That all visible screws and bolts are securely tightened.

That the blades of the cutter (H) are in good condition and have sharp edges.

TROUBLE-SHOOTING

FAULT: The machine cannot be started, or stops while in operation and cannot be restarted. REMEDY: Check that the plug is securely fitted into the power supply socket or that the safety isolating switch is in position "I". Fit the bowl (I) and lid (A) correctly. Move the safety arm (K) all the way over the centre of the lid. Check that the fuses in the fuse box for the premises have not blown and that they have the correct rating. Wait for a few minutes and try to restart the machine. If the machine still fails to run, call a specialist.

FAULT: Low capacity or poor cutting results. REMEDY: Make sure that the blades are in good condition and are sharp. Cut the food to be processed into smaller pieces of equal size. Process the food for a shorter or longer time. Process smaller quantities at a time. Always have the scraper (C) fitted and use it whenever necessary.

TECHNICAL SPECIFICATION OF THE VCM-41

Machine base: Motor: 450 W, 100 V, single phase, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, single phase, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, single phase, 50/60 Hz, 4.7 A.

Thermal motor protection. Transmission: direct drive. Safety system: three individual safety switches and mechanical motor brake. Degree of protection: IP44. Plug: 10 A, earthed. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, slow-blow. Sound level LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetic field: less than 0,1 mikrotesla.

Controls and speeds: "0" = machine switched off. "I" = machine runs continuously at 1500 rpm (50 Hz) or 1700 rpm (60 Hz). "P" (pulse) = machine runs at 1500 rpm (50 Hz) or 1700 rpm (60 Hz) until the knob is released.

Bowl volume: Gross volume 4 litres. Net volume liquid 1.6 litres.

Net weights: Machine base: 14,8 kg. Bowl complete with knife, lid and scraper system: 1,6 kg.

Materials: Machine base of aluminium. Bowl* of stainless steel. Cutting unit* with center hub of acetal and knives of of high quality Swedish steel. Lid* and scraper system* of genuine polysulfon. * = Can be machine washed.

Norms: EU Machine directive 89/392/EEC. EMC Directivektive 89/336/EEC.

TECHNICAL SPECIFICATION OF THE VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, three phase, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, three phase, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Thermal motor protection. Transmission: direct drive. Safety system: three individual safety switches and mechanical motor brake. Degree of protection: IP44. Plug: 16 A, earthed. Fuse in the fuse box for the premises: 10 A, slow blow. Sound level LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetic field: less than 0,1 mikrotesla.

Controls and speeds: "0" = machine switched off. "I" = machine runs continuously at 1500 rpm. "II" = machine runs continuously at 3000 rpm. "P" (Puls) = machine runs at 3000 rpm until the knob is released.

Bowl volume: Gross volume 4 litres. Net volume liquid 1.6 litres.

Net weights: Machine base: 15,4 kg. Bowl complete with knife, lid and scraper system: 1,6 kg.

Materials: Machine base of aluminium. Bowl* of stainless steel. Cutting unit* with center hub of acetal and knives of of high quality Swedish steel. Lid* and scraper system* of genuine polysulfon. * = Can be machine washed.

Norms: EU Machine directive 89/392/EEC. EMC Directivektive 89/336/EEC.

BRUKSANVISNING FP-41/42 (SE)

VARNING!

Bär aldrig maskinen i säkerhetsarmen (K).

VCM-42 skall installeras av en behörig fackman.

Akta händerna för vassa knivar och rörliga delar.

Stick aldrig ner händerna i kärlet (I) annat än vid rengöring.

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

Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.

UPPACKNING

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

INSTALLATION

Avlägsna kniven (H) ur kärlet (I) före installationen.

Koppla maskinen till ett el-uttag med för maskinen korrekta data.

Kontrollera att axeln (O) roterar moturs.

Kontrollera att axeln slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att säkerhetsarmen (K) förts bort från lockets (A) centrum.

Kontrollera att maskinen ej kan startas med kärlet och locket avlägsnat och med säkerhetsarmen framsvängd över axeln i maskinens centrum.

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

MONTERING

Vid montering, för säkerhetsarmen (K) bakåt tills det tar stopp.

Placera kärlet (I) på maskinen så att kärlets styrstift (J) hamnar i spåren på maskinens ovansida (P) och vrid kärlet moturs.

Placera kniven (H) på axeln (O) och för ner kniven helt.

Placera avskraparen (C) i kärlet med avskraparens lock (F) "klockan 6".

Placera locket (A) på kärlet så att pilen på lockets kant pekar mot avskraparens handtag (D) och pressa ner locket så att avskraparen och locket kopplas ihop.

Lyft säkerhetsarmen och för samtidigt in den till lockets centrum.

DEMONTERING

Vid demontering, lyft säkerhetsarmen (K) en aning och för den bakåt så att kärlet (I) lämnas fritt och avlägsna därefter kärlet.

Låt alltid kniven (H) sitta kvar i kärlet när kärlet flyttas så att inte varan kan rinna ut genom röret i kärlets centrum.

TYP AV BEREDNING

Hackar, finfördelar, mixar och blandar färs, aromsmör, dressing, majonnäs, dessert, puré, paté, etc. Bereder kött, fisk, frukt, grönsaker, lök, persilja, nötter, mandel, parmesan, svamp, choklad, etc.

VARUMÄNGD, STORLEK OCH BEREDNINGSTIDER.

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

För ett jämnt och bra resultat bör fasta varor som kött och ost etc. först delas i ungefär lika stora bitar inte större än ca 4 cm^3.

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

Kött: 1.3 kg/1 min. Fisk: 1.3 kg/1 min. Aromsmör: 1.3 kg/1 min. Majonnäs: 1.6 liter/1 min. Persilja: 1 liter/1 min.

MANÖVERVREDET.

Med manövervredet (Q) i läge "0" är maskinen avstängd.

I läge "I" går maskinen kontinuerligt och i läge "II" (VCM-42) går maskinen kontinuerligt på hög hastighet.

I läge "PULS" går maskinen tills vredet släpps.

PULS-läget används vid korta moment då ett exakt resultat önskas.

AVSKRAPAREN.

Avskraparen (C) är ett hjälpmedel för att återföra exempelvis köttfärs som fastnat på kärlets väggar, in mot knivzonen under körning.

Vrid på avskraparen då du vill skrapa av kärlets väggar eller öppna/stänga matarröret (B).

RENGÖRING

Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren.

Rengör alltid maskinen omedelbart efter användning.

Avlägsna de lösa delarna från maskinen och diska samt torka dem väl.

Torka av maskinhuset med en fuktig trasa.

Rengör aldrig maskinhuset i diskmedel med högt pH-värde (används ofta i diskmaskiner).

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

Använd aldrig vassa föremål eller högtryckspruta.

Förvara kärlet (I) och kniven (H) på maskinen när de inte används.

KONTROLLERA VARJE VECKA

Att axeln (O) slutar att rotera inom 4 sekunder efter det att säkerhetsarmen (K) förts bort från lockets (A) centrum.

Att maskinen ej kan startas med kärlet (I) och locket avlägsnat och med säkerhetsarmen framsvängd över axeln i maskinens centrum.

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 synliga skruvar och bultar är åtdragna.

Att knivarna (H) är hela och har god skärpa.

FELSÖKNING

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". Montera kärlet (I) och locket (A) korrekt. För in säkerhetsarmen

(K) helt över lockets centrum. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt ampere-tal. Vänta några minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

FEL: Låg kapacitet eller dåligt skärresultat. ÅTGÄRDER: Se till att knivarna är hela och har god skärpa. Fördela varan i mindre och lika stora bitar. Bered kortare eller längre tid. Bered en mindre mängd per gång. Ha alltid avskraparen (C) monterad och använd den vid behov.

TEKNISKA DATA VCM-41

Motor: 450 W, 100 V, 1-fas, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, 1-fas, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, 1-fas, 50/60 Hz, 4.7 A.

Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift. Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motorbroms. Skyddsklass: IP44. Stickkontakt: 10 A, jordad. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotesla.

Reglage/hastigheter: "0" = maskinen avstängd. "I" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1500 varv/minut (50 Hz) alt. 1700 varv/minut (60 Hz). "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1500 varv/minut (50 Hz) alt. 1700 varv/minut (60 Hz) tills vredet släps.

Kärlets volym: Bruttovolym 4 liter. Nettovolym lättflytande vätska 1.6 liter.

Nettovikter: Maskinbas: 14,8 kg. Kärl komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 1,6 kg.

Material: Maskinbas av aluminium. Kärl* av rostfritt stål. Knivenhet* med knivfäste av acetal och knivblad av svenskt knivstål av högsta kvalitet. Lock* och avskraparsystem* av äkta polysulfon. * = Kan diskas i maskin.

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

TEKNISKA DATA VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, 3-fas, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, 3-fas, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Termiskt motorskydd. Transmission: direktdrift. Säkerhetssystem: tre individuella brytare samt mekanisk motorbroms. Skyddsklass: IP44. Stickkontakt: 16 A, jordad. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfält: mindre än 0,1 mikrotesla.

Reglage/hastigheter: "0" = maskinen avstängd. "I" = maskinen arbetar kontinuerligt med 1500 varv/minut. "II" = maskinen arbetar kontinuerligt med 3000 varv/minut. "P" (Puls) = maskinen arbetar med 1500 varv/minut tills vredet släps.

Kärlets volym: Bruttovolym 4 liter. Nettovolym lättflytande vätska 1.6 liter.

Nettovikter: Maskinbas: 15,4 kg. Kärl komplett inklusive kniv, lock och avskrapare: 1,6 kg.

Material: Maskinbas av aluminium. Kärl* av rostfritt stål. Knivenhet* med knivfäste av acetal och knivblad av svenskt knivstål av högsta kvalitet. Lock* och avskraparsystem* av äkta polysulfon. * = Kan diskas i maskin.

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

BRUKSANVISNING FP-41/42 (NO)

ADVARSEL!

Bær aldri maskinen i sikkerhetsarmen (K).

VCM-42 må installeres av en autorisert fagmann.

Pass på så ikke hendene kommer i kontakt med skarpe kniver og rørlige deler.

Still aldri hendene ned i beholderen (I), bortsett fra ved rengjøring.

Maskinen må bare repareres og maskinhuset bare åpnes av en autorisert fagmann.

Slå først av maskinen og trekk ut støpselet av kontakten, eller slå av arbeidsbryteren før rengjøring.

UTPAKKING

Kontroller at alle deler følger med, at maskinen virker og at ingenting er blitt skadet under transporten. Eventuelle klager må framsettes til maskinleverandøren innen åtte dager.

INSTALLASJON

Fjern kniven (H) fra beholderen (I) før installasjonen.

Kopl maskinen til strømnett med de data som maskinen er laget for.

Kontroller at akselen (O) roterer mot urviserne.

Kontroller at akselen slutter å rotere innen 4 sekunder etter at sikkerhetsarmen (K) svinges bort fra sentrum av lokket (A).

Kontroller at maskinen ikke kan startes med beholderen og lokket tatt av, og med sikkerhetsarmen svingt fram over akselen i maskinens sentrum.

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

MONTERING

Ved montering, før sikkerhetsarmen (K) bakover så langt den går.

Plasser beholderen (I) på maskinen slik at beholderens styrestift (J) havner i sporet på maskinens overside (P), og vri beholderen mot urviserne.

Plasser kniven (H) på akselen (O) og før kniven helt ned.

Plasser avskraperen (C) i beholderen med avskraperens lokk (F) i stilling "klokken 6".

Plasser lokket (A) på beholderen slik at pilen på kanten av lokket peker mot avskraperens håndtak (D), og trykk ned lokket slik at avskraperen og lokket går i inngrep.

Løft sikkerhetsarmen, og før den samtidig inn til lokkets sentrum.

DEMONTERING

Ved demontering, løft sikkerhetsarmen (K) en anelse og før den bakover slik at beholderen (I) blir frigjort, og ta så ut beholderen.

La alltid kniven (H) sitte på plass i beholderen når beholderen flyttes slik at ikke varen kan renne ut gjennom røret i sentrum av beholderen.

TILBEREDNINGSTYPE

Hakker, maler, rører og blander hakket kjøtt, fiskemousse, aromatisk smør, dressing, majones, desserter, puré, postei osv. Tilbereder kjøtt, fisk, frukt, grønnsaker, løk, persille, nøtter, mandler, parmesan, sopp, sjokolade osv.

VAREMENGDE, STØRRELSE OG TILBEREDNINGSTIDER

Hvor stor mengde og hvor store biter som kan tilberedes pr. gang, samt hvilken tilberedningstid som kreves, avhenger av varens konsistens og av hvilket resultat som ønskes.

For et jevnt og godt resultat bør faste varer som kjøtt og ost osv. først deles i omtrent like store biter, ikke større enn ca. 4 cm^3.

I tabellene nedenfor finner du den maksimale mengden som bør tilberedes pr. gang, og den omtrentlige tilberedningstiden.

Kjøtt: 1,3 kg/1 min. Fisk: 1,3 kg/1 min. Aromasmør: 1,3 kg/1 min. Majones: 1,6 liter/1 min. Persille: 1 liter/1 min.

KONTROLLKNAPPEN

Med kontrollknappen (Q) i stillingen "0" er maskinen slått av.

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

I stillingen "PULS" går maskinen til håndtaket slippes. PULS-stillingen brukes i korte perioder når man ønsker et svært nøyaktig resultat.

AVSKRAPEREN

Avskraperen (C) er et hjelpemiddel for å føre tilbake f.eks. kjøttfarse som har satt seg fast på beholderens vegger, inn mot knivsonen under kjøring.

Vri på avskraperen hvis du vil skrape av beholderens vegger eller åpne/stenge materrøret (B).

RENGJØRING

Slå først av maskinen og trekk støpselet ut av kontakten, eller slå av arbeidsbryteren.

Rengjør alltid maskinen straks etter bruk.

Ta av de løse delene fra maskinen, vask dem opp og tørk dem godt.

Tørk av maskinhuset med en fuktig klut.

Rengjør aldri maskinhuset med oppvaskmiddel med høyt pH-innhold (brukes ofte i oppvaskmaskiner).

Tørk alltid skjæreverktøyet (H), og la det aldri bli stående på en arbeidsbenk av rustfritt stål når det ikke er i bruk.

Bruk aldri spisse gjenstander eller høytrykksspyler.

Oppbevar beholderen (I) og kniven (H) på maskinen når de ikke brukes.

KONTROLLER HVER UKE

At akselen (O) slutter å rotere i løpet av 4 sekunder etter at sikkerhetsarmen (K) er svingt bort fra sentrum av lokket (A).

At maskinen ikke kan startes med beholderen (I) og lokket tatt av, og med sikkerhetsarmen svingt fram over akselen i sentrum av maskinen.

Trekk ut støpselet fra kontakten, eller slå av arbeidsbryteren, og kontroller så at strømkabelen er hel og ikke har sprekker.

Hvis strømkabelen ikke er hel eller har sprekker, samt hvis noen av ovenstående sikkerhetsfunksjoner ikke skulle fungere, skal fagmann tilkalles for å foreta reparasjon før maskinen tas i bruk.

At synlige skruer og bolter er trukket til.

At knivene (H) er hele og skarpe.

FEILSØKING

FEIL: Maskinen starter ikke, eller stanser under kjøring og kan ikke startes igjen. TILTAK:

Kontroller at støpselet sitter i kontakten, eller sett arbeidsbryteren i stillingen "I". Monter beholderen (I) og lokket (A) korrekt. Før sikkerhetsarmen (K) helt inn over lokkets sentrum. Kontroller at sikringene i det lokale sikringsskapet ikke er røket, og at de har riktig kapasitet. Vent noen minutter og forsøk å starte maskinen på nytt. Tilkall fagmann hvis dette ikke går.

FEIL: Lav kapasitet eller dårlig skjæreresultat. TILTAK: Sørg for at bladene er i god stand, og at de er skarpe. Fordel varen i mindre og like store biter. La maskinen gå i kortere eller lengre tid. Tilbered en mindre mengde av gangen. Ha alltid avskraperen (C) montert, og bruk den ved behov.

TEKNISK SPESIFIKASJON AV VCM-41

Maskinsokkel: Motor: 450 W, 100 V, enfaset, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, enfaset, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, enfaset, 50/60 Hz, 4,7 A.

Termisk motorvern. Transmisjon: direkte drift. Sikkerhetssystem: tre atskilte sikkerhetsbrytere og mekanisk motorbrems. Verneklasse: IP44. Plugg: 10 A, jordet. Sikring i lokalets sikringsboks: 10 A, treg. Lydnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: mindre enn 0,1 mikrotesla.

Brytere og hastigheter: «0» = maskin avslått. «I» = maskinen går kontinuerlig på 1500 o/min (50 Hz) eller 1700 o/min (60 Hz). «P» (puls) = maskinen går på 1500 o/min (50 Hz) eller 1700 o/min (60) Hz til håndtaket slippes.

Bollevolum: Bruttovolum 4 liter. Væskens nettovolum 1,6 liter.

Nettovekter: Maskinsokkel: 14,8 kg. Bollen komplett med kniv, lokk og skrapersystem: 1,6 kg.

Materialer: Maskinsokkel i aluminium. Bolle* i rustfritt stål. Skjæreenhet* med midtre nav i acetal og kniver av førsteklasses svensk stål. Lokk* og skrapersystem* i ekte polysulfon. * = Kan maskinvaskes.

Normer: EUs Maskindirektiv 89/392/EØF. EMC-direktiv 89/336/EØF.

TEKNISK SPESIFIKASJON AV VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, trefase, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, trefase, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Termisk motorvern. Transmisjon: direkte drift. Sikkerhetssystem: tre atskilte sikkerhetsbrytere og mekanisk motorbrems. Verneklasse: IP44. Plugg: 16 A, jordet. Sikring i lokalets sikringsboks: 10 A, treg. Lydnivå LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: mindre enn 0,1 mikrotesla.

Brytere og hastigheter: «0» = avslått maskin. «I» = maskinen går kontinuerlig på 1500 o/min. «II» = maskinen går kontinuerlig på 3000 o/min. «P» (Puls) = maskinen går på 3000 o/min til håndtaket slippes.

Bollevolum: Bruttovolum 4 liter. Væskens nettovolum 1,6 liter.

Nettovekter: Maskinsokkel: 15,4 kg. Bolle komplett med kniv, lokk og skrapersystem: 1,6 kg.

Materialer: Maskinsokkel i aluminium. Bolle* av rustfritt stål. Skjæreenhet* med midtre nav i acetal og kniver av førsteklasses svensk stål. Lokk* og skrapersystem* i ekte polysulfon. * = Kan maskinvaskes.

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

BEDIENUNGSANLEITUNG FP-41/42 (DE)

WARNUNG

Niemals die Maschine am Sicherheitsarm (K) tragen.

Die VCM-42 darf nur von einer autorisierten Fachkraft installiert werden.

Achten Sie darauf, daß Sie sich nicht an den scharfen Messern oder an beweglichen Teilen verletzen.

Stecken Sie niemals Ihre Hände in den Behälter (I), außer zum Reinigen.

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

Vor der Reinigung ist die Maschine abzuschalten und der Netzstecker abzuziehen oder der Trennschalter auf AUS zu stellen.

AUSPACKEN

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

INSTALLATION

Nehmen Sie vor der Installation das Messer (H) aus dem Behälter.

Schließen Sie die Maschine an eine geeignete Stromversorgung an.

Überzeugen Sie sich davon, daß die Welle (O) im Gegenuhrzeigersinn läuft.

Überzeugen Sie sich davon, daß die Welle 4 Sekunden nachdem der Sicherheitsarm (K) von der Mitte des Deckels (A) weggeschwenkt wurde stehenbleibt.

Überzeugen Sie sich davon, daß die Maschine nicht anläuft, wenn Behälter und Deckel entfernt sind, der Sicherheitsarm sich jedoch über der Welle in der Mitte der Maschine befindet.

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

ZUSAMMENBAU

Beim Zusammenbau der Maschine zunächst den Sicherheitsarm (K) bis zum Anschlag nach hinten schwenken.

Stellen Sie den Behälter (I) auf die Maschine, so daß sein Führungsstift (J) in die Schlitze (P) auf der Maschine greift, und drehen Sie anschließend den Behälter im Gegenuhrzeigersinn.

Stecken Sie das Messerwerk (H) auf die Welle (O), und drücken Sie es bis zum Anschlag nach unten.

Setzen Sie den Abstreicher (C) in den Behälter. Die Abstreicherabdeckung (F) muß sich dabei in der 6-Uhr-Position befinden.

Setzen Sie den Deckel (A) auf den Behälter, so daß der Pfeil am Deckelrand zum Abstreichergriff (D) zeigt. Drücken Sie den Deckel nach unten, so daß Abstreicher und Deckel einrasten.

Heben Sie den Sicherheitsarm an, und drehen Sie ihn gleichzeitig zur Mitte des Deckels.

ZERLEGUNG

Heben Sie zunächst den Sicherheitsarm (K) leicht an, und schwenken sie ihn zur Rückseite der Maschine, bis der Behälter (I) frei zugänglich ist. Anschließend den Behälter entfernen.

Entfernen Sie nicht den Rühreinsatz/das Messerwerk (H), wenn Sie den Behälter entfernen, damit der Behälterinhalt nicht durch das Rohr in der Behältermitte ausläuft.

BEARBEITUNGSARTEN

Hacken, Zerkleinern, Mischen und Rühren von Hackfleisch, Fischmousse, Kräuterbutter, Dressing, Mayonnaise, Desserts, Püree, Pastete, usw. Zubereiten von Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Zwiebeln, Petersilie, Nüssen, Mandeln, Parmesan, Muscheln, Schokolade, usw.

MENGEN, GRÖSSEN UND BEARBEITUNGSZEITEN

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

Um konstant gute Ergebnisse zu erzielen, sollten festere Nahrungsmittel, wie beispielsweise Fleisch, Käse usw., zunächst in Stücke von etwa gleicher Größe geschnitten werden, die maximal 4 cm3 groß sein sollten.

Die maximalen Mengen, die von der Maschine pro Füllung bearbeitet werden können, und die ungefähren Bearbeitungszeiten sind nachfolgend angegeben.

Fleisch: 1,3 kg/1 min. Fisch: 1,3 kg/1 min. Kräuterbutter: 1,3 kg/1 min. Mayonnaise: 1,6 l/1 min. Petersilie: 1 l/1 min.

BETÄTIGUNGSHEBEL

Wenn der Betätigungshebel (Q) sich in Position "0" befindet, ist die Maschine ausgeschaltet.

In Position "I" läuft die Maschine ständig. In Position "II" (VCM-42) läuft die Maschine ständig mit hoher Drehzahl.

In Position "PULS" läuft die Maschine solange der Hebel in dieser Position gehalten wird. Die Einstellung "PULS" wird für kurze Maschineneinsätze verwendet, bei denen genau Ergebnisse gewünscht werden.

ABSTREICHER

Der Abstreicher (C) ist ein Zubehörteil, das bei laufender Maschine eingesetzt werden kann, um beispielsweise Gehacktes, das an die Wände des Behälters geschleudert wurde, wieder in die Schneidzone zurückzubringen.

Verwenden Sie den Abstreicher, wenn Sie die Wände des Behälters abstreichen oder das Einfüllrohr (B) öffnen/schließen wollen.

REINIGUNG

Schalten Sie die Maschine aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie den Sicherheitstrennschalter aus.

Reinigen Sie stets die Maschine unmittelbar nach Gebrauch.

Nehmen Sie die losen Teile der Maschine ab, waschen Sie sie, und lassen Sie sie gut trocknen.

Wischen Sie das Maschinengehäuse mit einem feuchten Tuch ab.

Reinigen Sie niemals das Maschinengehäuse mit einem Reinigungsmittel mit hohem pH-Wert (häufig in Geschirrspülern verwendet).

Wischen Sie den Kutter (H) immer trocken und lassen Sie ihn bei Nichtgebrauch niemals auf einer Arbeitsfläche aus Edelstahl stehen.

Verwenden Sie zum Reinigen auf keinen Fall spitze oder scharfe Gegenstände oder einen

Hochdruckreiniger.

Belassen Sie den Behälter (I) und das Messerwerk (H) an der Maschine, wenn diese nicht in Gebrauch sind.

KONTROLLE EINMAL PRO WOCHE

Kontrollieren Sie, ob die Welle (O) innerhalb von 4 Sekunden stehenbleibt, nachdem der Sicherheitsarm (K) von der Mitte des Deckels (A) weggeschwenkt wurde.

Kontrollieren Sie, ob die Maschine nicht eingeschaltet werden kann, wenn Behälter (I) und Deckel entfernt sind und der Sicherheitshebel sich über der Welle in der Mitte der Maschine befindet.

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

Falls das Stromkabel Bruchstellen aufweist oder sonst nicht einwandfrei ist oder eine der obigen Sicherheitsfunktionen nicht ordnungsgemäß funktioniert, ist die Maschine von einer Fachkraft instandzusetzen, bevor sie wieder in Gebrauch genommen wird.

Kontrollieren Sie, ob alle sichtbaren Schrauben und Bolzen fest angezogen sind.

Kontrollieren Sie, ob die Messer (H) in gutem Zustand sind und scharfe Schneiden haben.

FEHLERSUCHE

FEHLER: Die Maschine läßt sich nicht einschalten oder bleibt während des Betriebes stehen und läßt sich daraufhin nicht wieder einschalten. ABHILFE: Überzeugen Sie sich davon, daß der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose steckt bzw. daß der Sicherheitstrennschalter sich in Position "I" befindet. Setzen Sie den Behälter (I) und den Deckel (A) korrekt auf. Schwenken Sie den Sicherheitsarm (K) bis zum Anschlag über die Mitte des Deckels. Kontrollieren Sie, ob die Sicherungen im Sicherungskasten für den betreffenden Raum nicht durchgebrannt sind und die richtige Stärke haben. Warten Sie ein paar Minuten, und versuchen Sie anschließend erneut, die Maschine einzuschalten. Falls die Maschine daraufhin immer noch nicht läuft, ist eine Fachkraft zu Rate zu ziehen.

FEHLER: Geringe Leistung oder schlechte Schneidergebnisse. ABHILFE: Achten Sie darauf, daß die Messer unbeschädigt und scharf sind. Schneiden Sie die zu bearbeitenden Nahrungsmittel in kleinere Stücke gleicher Größe. Bearbeiten Sie die Nahrungsmittel während kürzerer oder längerer Zeit. Bearbeiten Sie kleinere Mengen pro Füllung. Belassen Sie den Abstreicher (C) immer in der Maschine, und benutzen Sie ihn bei Bedarf.

TECHNISCHE SPEZIFIKATION DES VCM-41

Maschinengehäuse: Motor: 450 W, 100 V, einphasig, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110–120 V, einphasig, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, einphasig, 50/60 Hz, 4,7 A.

Thermischer Motorschutz. Antrieb: Direktantrieb. Sicherheitssystem: drei getrennte Sicherheitsschalter und mechanische Motorbremse. Schutzklasse: IP44. Stecker: 10 A, geerdet. Sicherung im Sicherungskasten des betreffenden Raumes: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfeld: unter 0,1 Mikrotesla.

Steuerung und Geschwindigkeiten: „0" = Die Maschine ist ausgeschaltet. „I" = Die Maschine läuft ständig mit 1500 UpM (50 Hz) oder 1700 UpM (60 Hz). „P" (Puls) = Die Maschine läuft mit 1500 UpM (50 Hz) oder 1700 UpM (60 Hz), solange der Schalter betätigt wird.

Behältervolumen: Bruttovolumen 4 Liter. Nettovolumen Flüssigkeiten 1,6 Liter.

Nettogewichte: Maschinengehäuse: 14,8 kg. Behälter komplett mit Messer, Deckel und Abschaber: 1,6 kg.

Materialien: Maschinengehäuse aus Aluminium. Behälter* aus Edelstahl. Messereinheit* mit Messerhalter aus Acetal und Messerklingen aus schwedischem Messerstahl bester Qualität. Deckel* und Abschaber* aus Polysulfon. * = Für die Spülmaschine geeignet.

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

TECHNISCHE SPEZIFIKATION DER VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, dreiphasig, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, dreiphasig, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Thermischer Motorschutz. Antrieb: Direktantrieb. Sicherheitssystem: drei getrennte Sicherheitsschalter und mechanische Motorbremse. Schutzklasse: IP44. Stecker: 16 A, geerdet. Sicherung im Sicherungskasten des betreffenden Raumes: 10 A, träge. Geräuschpegel LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfeld: unter 0,1 Mikrotesla.

Steuerung und Geschwindigkeiten: „0" = Die Maschine ist ausgeschaltet. „I" = Die Maschine läuft ständig mit 1500 UpM. „II" = Die Maschine läuft ständig mit 3000 UpM. „P" (Puls) = Die Maschine läuft mit 3000 UpM, solange der Schalter betätigt wird.

Behältervolumen: Bruttovolumen 4 Liter. Nettovolumen Flüssigkeiten 1,6 Liter.

Nettogewichte: Maschinengehäuse: 15,4 kg. Behälter komplett mit Messer, Deckel und Abschaber: 1,6 kg.

Materialien: Maschinengehäuse aus Aluminium. Behälter* aus Edelstahl. Messereinheit* mit Messerhalter aus Acetal und Messerklingen aus schwedischem Messerstahl bester Qualität. Deckel* und Abschaber* aus Polysulfon. * = Für die Spülmaschine geeignet.

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

Mode d'emploi FP-41/42 (FR)

Attention!

Ne jamais porter la machine par le bras de sécurité (K).

Le VCM-42 doit être installé par un professionnel agréé.

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

Ne mettre les mains dans le récipient (I) que pour le nettoyage de l'appareil.

La machine ne doit être réparée et le carter ouvert que par un professionnel agréé.

Avant de procéder au nettoyage, toujours commencer par arrêter la machine en débranchant la prise électrique du mur ou en arrêtant l'interrupteur de service.

Déballage

Vérifier que toutes les pièces sont jointes, que la machine fonctionne et que rien n'a été endommagé lors du transport. Toute réclamation doit être parvenue au fournisseur de la machine sous une huitaine.

Installation

Retirer le couteau (H) du récipient (I) avant l'installation.

Brancher la machine à une prise électrique correspondant aux caractéristiques de la machine.

Vérifier que l'axe (O) tourne dans le sens anti-horaire.

Vérifier que l'axe s'arrête de tourner dans les 4 secondes après que le bras de sécurité (K) ait été retiré du centre du couvercle (A).

Vérifier que la machine ne peut pas démarrer avec le récipient et le couvercle déposés, ainsi qu'avec le bras de sécurité pivoté au-dessus de l'axe du centre de la machine.

En cas de mauvais fonctionnement, faire appel à un professionnel qui réparera la machine avant toute remise en service.

Montage

Pour effectuer le montage, faire pivoter le bras de sécurité (K) vers l'arrière jusqu'à parvenir en butée.

Placer le récipient (I) sur la machine, de sorte que l'ergot de guidage (J) du récipient se place dans les logements (P) pratiqués sur le dessus de la machine et faire tourner le récipient dans le sens anti-horaire.

Placer le couteau (H) sur l'axe (O) et descendre complètement le couteau.

Placer le racleur (C) dans le récipient avec le couvercle du racleur (F) "à six heures".

Placer le couvercle (A) sur le récipient de sorte que la flèche placée sur le champ du couvercle soit dirigée vers la poignée du racleur (D), puis presser le couvercle vers le bas de manière à assembler racleur et couvercle.

Lever le bras de sécurité en l'amenant en même temps au centre du couvercle.

Démontage

Lors du démontage, lever légèrement le bras de sécurité (K) et l'amener en arrière de manière à libérer le récipient (I). Retirer ensuite le récipient.

Toujours laisser en place le couteau (H) dans le récipient quand on déplace celui-ci, de sorte que le contenu ne s'écoule pas par le tube central du récipient.

Type de préparation

Coupe, broie, mixe et mélange viande hachée, mousse de poisson, beurre aromatisé, vinaigrette, mayonnaise, desserts, purée, pâtés, etc. Prépare viande, poisson, fruits, légumes, oignons, persil, noix, amandes, parmesan, champignons, chocolat, etc.

Produit contenu: quantités, dimensions et durées de préparation

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

Pour obtenir un résultat de bonne qualité et homogène, les produits de consistance ferme comme notamment la viande et le fromage doivent être coupés en morceaux de taille égale et ne dépassant pas environ 4 cm3.

Les tableaux ci-dessous indiquent la quantité maximale à traiter par remplissage,ainsi que le temps approximatif de préparation.

Viande: 1,3 kg/1 min. Poisson: 1,3 kg/1 min. Beurre aromatisé: 1,3 kg/1 min. Mayonnaise: 1,6 litre/1 min. Persil: 1 litre/1 min.

Bouton de commande

Avec le bouton de commande (Q) en position "0", la machine est arrêtée.

En position "I", la machine fonctionne en marche continue, et en position "II" (VCM-42), la machine fonctionne en marche continue et à grande vitesse.

En position "Pulse", la machine fonctionne par intermittence, jusqu'à ce que l'on relâche le bouton.

La position "Pulse" donne un fonctionnement par à-coups brefs, quand on souhaite obtenir un résultat précis.

Racleur

Le racleur (C) est un accessoire qui sert, en cours de fonctionnement, à ramener vers le couteau par exemple de la viande hachée qui est restée plaquée contre les parois du récipient.

Faire tourner le racleur pour racler les parois du récipient ou ouvrir/fermer le tube d'alimentation (B).

Nettoyage

Arrêter d'abord la machine et débrancher la prise murale, ou couper le courant à l'aide de l'interrupteur de service.

Nettoyer soigneusement la machine immédiatement après utilisation.

Déposer les pièces amovibles, les nettoyer et les sécher soigneusement.

Essuyer le carter avec un chiffon humide.

Ne jamais nettoyer le carter à l'aide d'un produit vaisselle à pH élevé (ce qui est souvent le cas des produits pour lave-vaisselle).

Toujours sécher le couteau (H) et ne jamais le laisser sur un plan de travail inoxydable lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne jamais utiliser d'objets coupants ou de lance haute pression.

Quand ils ne servent pas, conserver le récipient (I) et le couteau (H) sur la machine.

Contrôler toutes les semaines les points suivants

Que l'axe (O) s'arrête de tourner moins de 4 secondes après que le bras de sécurité (K) ait été déplacé du centre du couvercle (A).

Que la machine ne peut pas démarrer avec le récipient (I) et le couvercle déposés et avec le bras de sécurité pivoté au-dessus de l'axe du centre de la machine.

Débrancher la prise murale ou fermer l'interrupteur de service, puis contrôler que le fil électrique est intact et ne présente pas de fissures.

Si le fil électrique n'est pas intact ou présente des fissures, et si l'une des fonctions de sécurité ci-dessus ne fonctionne pas, faire appel à un professionnel pour y remédier, avant de rebrancher la machine au secteur.

Que les vis et boulons visibles sont serrés.

Que les couteaux (H) sont intacts et bien affûtés.

Recherche des pannes

Panne: la machine ne démarre pas ou s'arrête en cours de fonctionnement et ne peut plus redémarrer. Mesures à prendre: vérifier que la prise murale est bien branchée ou que l'interrupteur de service est en position "I". Monter correctement le récipient (I) et le couvercle (A). Ramener entièrement le bras de sécurité (K) au-dessus du centre du couvercle. Vérifier que les fusibles de l'armoire à fusibles du local sont intacts et sont d'un ampérage correct. Attendre quelques minutes avant d'essayer à nouveau de démarrer la machine. Faire appel à un professionnel pour réparation.

Panne: capacité faible ou mauvais résultat de coupe. Mesures à prendre: Veiller à ce que les lames soient affûtées et en bon état. Couper le produit en petits morceaux de dimensions égales. Travailler pendant un temps plus long ou plus court. Traiter des quantités plus faibles à la fois. Toujours laisser en place le racleur (C) et l'utiliser le cas échéant.

Caractéristiques techniques du VCM-41

Base de la machine : Moteur : 450 W, 100 V, monophasé, 50/60 Hz, 9/8 A.

Moteur : 550 W, 110-120 V, monophasé, 50/60 Hz, 8 A.

Moteur : 550 W, 230 V, monophasé, 50/60 Hz, 4,7 A.

Protection thermique du moteur. Transmission : entraînement direct. Système de sécurité : trois interrupteurs distincts de sécurité et frein moteur mécanique. Classe de protection : IP44. Prise : 10 A, avec terre. Fusible dans le boîtier à fusibles des locaux : 10 A, lent. Niveau de bruit : LpA (EN31201) : 72 dBA. Champ magnétique : inférieur à 0,1 microtesla.

Commandes et vitesses : «0» la machine est hors tension. «I» la machine tourne en continu à 1500 tr/min (50 Hz) ou 1700 tr/min (60 Hz).»P» (pulse) : la machine tourne à 1500 tr/min (50 Hz) ou 1700 tr/min (60 Hz) jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

Volume du récipient : volume brut 4 litres. Volume net de liquide 1,6 litre.

Poids nets : Base machine : 14,8 kg. Récipient complet avec unité de coupe, couvercle et système de raclage : 1,6 kg.

Matériaux : Base de la machine en aluminium. Récipient* en acier inoxydable. Unité de coupe* avec moyeu central en acétal et lames en acier suédois de qualité supérieure. Couvercle* et système de raclage* en polysulfone. * = Lavable en machine.

Normes : Directive européenne relative aux machines 89/392/CEE. Directive EMC 89/336/CEE.

Caractéristiques techniques du VCM-42

Moteur : 750/370 W, 230 V, triphasé, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Moteur : 750/370 W, 400 V, triphasé, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Protection thermique du moteur. Transmission : entraînement direct. Système de sécurité : trois interrupteurs distincts de sécurité et frein moteur mécanique. Classe de protection : IP44. Prise : 16 A, avec terre. Fusible dans le boîtier à fusibles des locaux : 10 A, lent. Niveau de bruit : LpA (EN31201) : 72 dBA. Champ magnétique : inférieur à 0,1 microtesla.

Commandes et vitesses : «0» la machine est hors tension. «I» la machine tourne en continu à 1500 tr/min. «II» la machine tourne en continu à 3000 tr/min. «P» (pulse) : la machine tourne à 3000 tr/min jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

Volume du récipient : volume brut 4 litres. Volume net de liquide 1,6 litre.

Poids nets : Base machine : 15,4 kg. Récipient complet avec unité de coupe, couvercle et système de raclage : 1,6 kg.

Matériaux : Base de la machine en aluminium. Récipient* en acier inoxydable. Unité de coupe* avec moyeu central en acétal et lames en acier suédois de qualité supérieure. Couvercle* et système de raclage* en polysulfone. * = Lavable en machine.

Normes : Directive européenne relative aux machines 89/392/CEE. Directive EMC 89/336/CEE.

INSTRUCCIONES DE USO FP-41/42 (ES)

¡ATENCIÓN!

No trasladar nunca la máquina sujetándola por el brazo de seguridad (K).

La VCM-42 debe instalarla un electricista autorizado.

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

No introducir nunca las manos en el recipiente (I) excepto cuando se haya de limpiar.

La reparación de la máquina sólo deberá hacerla un reparador profesional autorizado. Lo mismo rige si se ha de abrir el alojamiento de la máquina.

Antes de limpiar la máquina, desconectarla y sacar el enchufe de la pared o, como alternativa, desconectar el interruptor de trabajo.

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

Quitar la cuchilla (H) del recipiente (I) antes proceder a la instalación de la máquina.

Enchufar la picadora a un torracorriente. La alimentación eléctrica debe concordar con las características de la máquina.

Controlar que el eje (O) gire en el sentido de las agujas del reloj.

Comprobar que la rotación del eje cese en un plazo de 4 segundos después de que el brazo de seguridad (K) se haya apartado del centro (A) de la tapa.

Controlar que la máquina no pueda ponerse en marcha con el recipiente y la tapa quitados, y con el brazo de seguridad colocado sobre el eje central.

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

MONTAJE

Al montar la máquina, llevar el brazo de seguridad (K) hacia atrás hasta el tope.

Colocar el recipiente (I) en la máquina de modo que el pasador de guía (J) quede situado en la ranura del lado superior de la máquina (P), y girar el recipiente en sentido opuesto a las agujas del reloj.

Colocar la cuchilla (H) en el eje (O) y descenderla hasta abajo de todo.

Colocar el rascador (C) en el recipiente, con la tapa del rascador (F) en la posición "a las seis".

Colocar la tapa (A) en el recipiente de modo que la flecha del borde de la tapa señale la empuñadura del rascador (D) y presionar la tapa de modo que el rascador y la tapa queden unidos.

Elevar el brazo de seguridad e introducirlo en el centro de la tapa.

DESMONTAJE

Para desmontar la máquina, elevar el brazo de seguridad (K) un poco y girarlo hacia atrás de modo que el recipiente (I) quede libre. Quitar luego el recipiente.

Dejar siempre la cuchilla (H) en el recipiente cuando éste se separe de la máquina, a fin de que no salga producto procesado por el agujero central.

POSIBILIDADES DE PREPARACIÓN

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

CANTIDAD DE PRODUCTO, TAMAÑO Y TIEMPO DE PROCESADO

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

Para conseguir un resultado satisfactorio y uniforme, los productos consistentes tales como carne y queso, etc. deberán cortarse en pedazos del mismo tamaño aproximadamente, no mayores de 4 cm3.

Abajo se indican las cantidades normales de deben procesarse cada vez, y eltiempo aproximado de procesamiento.

Carne 1,3 kg/1 min. Pescado: 1,3 g/1 min. Mantequilla aromática: 1,3 kg/1 min. Mayonesa: 1,6 litros/1 min. Perejil: 1 litro/1 min.

PALANCA DE MANIOBRA

Con la palanca de maniobra (Q) en la posición "O" la máquina está desconectada.

En la posición "I" la máquina funciona continuamente, y en la posición "II" (VCM-42) funciona continuamente a alta velocidad.

En la posición "PULS" la máquina funciona hasta que se suelta la palanca. La posición "PULS" se utiliza durante breves instantes, cuando se desea un procesado exacto del producto.

RASCADOR

El rascador (C) sirve para devolver el producto adherido a las paredes -por ej. carne picada- a la zona de trabajo de las cuchillas mientras trabaja la máquina.

Girar el rascador cuando se quieran rascar las paredes del recipiente o abrir/cerrar la boca de alimentación (B).

LIMPIEZA

Desconectar primero la máquina y desenchufar el tomacorriente de la pared o, como alternativa, desconectar el interruptor de trabajo.

Limpiar siempre la máquina inmediatamente después de usarla.

Quitar las piezas sueltas de la máquina y lavarlas y secarlas bien.

Limpiar la envoltura exterior con un paño húmedo.

No limpiar nunca la envoltura exterior con detergente para vajillas con un pH alto (se suelen usar en máquinas lavavajillas).

Seque siempre la cuchilla (H) y no la deje en una superficie de acero inoxidable cuando no esté usándola.

No emplear nunca objetos puntiagudos o pistolas de limpieza de alta presión.

Conservar el recipiente (I) y la cuchilla (H) en la máquina cuando ésta no se utilice.

CONTROLAR SEMANALMENTE

Que la rotación del eje cese en un plazo de 4 segundos después de que el brazo de seguridad (K) se haya apartado del centro (A) de la tapa.

Que la máquina no pueda poderse en marcha con el recipiente (I) y la tapa quitados, y con el brazo de seguridad colocado sobre el eje central.

Sacar el enchufe del tomacorriente de la pared o, como alternativa, desconectar el interruptor de trabajo, y comprobar luego que el cable eléctrico esté en buen estado y no tenga grietas.

Si el cable eléctrico no estuviera en perfecto estado o tuviera grietas, y si alguna de las funciones antedichas no funcionara, ponerse en contacto con un reparador profesional para que remedie la avería antes de volver a utilizar la máquina.

Que todos los tornillos y tuercas visibles estén apretados.

Que las cuchillas (H) se hallen en perfecto estado y estén afiladas.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

FALLO: la máquina no se pone en marcha o se para durante el funcionamiento y no puede volver a ponerse en marcha.
REMEDIO: comprobar que el enchufe esté introducido en el tomacorriente de pared o, como alternativa, colocar el interruptor de trabajo en la posición "I". Montar el recipiente (I) y la tapa (A) correctamente. Colocar el brazo de seguridad (K) sobre el centro de la tapa. Controlar que los fusibles del armario de fusibles del local estén en perfecto estado y que sean del amperaje correcto. Esperar algunos 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 resultado de corte deficiente.
REMEDIO: Compruebe que las cuchillas están en buen estado y afiladas. Distribuir el producto en pedazos más pequeños y regulares. Procesar el producto durante un tiempo mayor o menor. Procesar una menor cantidad cada vez. Tener siempre un rascador (C) montado y usarlo si fuera necesario.

DATOS TÉCNICOS DE LA VCM-41

Base de la máquina: Motor: 450 W, 100 V, monofásico, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, monofásico, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, monofásico, 50/60 Hz, 4,7 A.

Protección térmica del motor. Transmisión: accionamiento directo. Sistema de seguridad: tres interruptores de seguridad independientes y freno mecánico en el motor. Grado de protección: IP44. Enchufe: 10 A, con toma de tierra. Fusible de la caja de fusibles de la instalación eléctrica: 10 A, lento. Nivel de ruido LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnético: menos de 0,1 microteslas.

Mandos y velocidades: "0" = máquina desconectada. "I" = la máquina funciona de forma continua a 1.500 rpm (50 Hz) o a 1.700 rpm (60 Hz). "P" (Pulse) = la máquina funciona a 1.500 rpm (50 Hz) o a 1.700 rpm (60 Hz) hasta que se desactiva el mando.

Volumen del recipiente: Volumen bruto: 4 litros. Volumen líquido neto: 1,6 litros.

Peso neto: Base de la máquina: 14,8 kg. Recipiente con cuchilla, tapa y sistema de arrastre: 1,6 kg.

Materiales: Base de la máquina de aluminio. Recipiente* de acero inoxidable. Unidad de corte* con eje central de acetal y cuchillas de acero suizo de alta calidad. Tapa* y sistema de arrastre* de polisulfona auténtica. * = Puede lavarse en lavavajillas.

Normas: Directiva de la UE para máquinas 89/392/CEE. Directiva EMC 89/336/CEE.

DATOS TÉCNICOS DE LA VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, trifásico, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, trifásico, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Protección térmica del motor. Transmisión: accionamiento directo. Sistema de seguridad: tres interruptores de seguridad independientes y freno mecánico en el motor. Grado de protección: IP44. Enchufe: 16 A, con toma de tierra. Fusible de la caja de fusibles de la instalación eléctrica: 10 A, lento. Nivel de ruido LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnético: menos de 0,1 microteslas.

Mandos y velocidades: "0" = máquina desconectada. "I" = la máquina funciona de forma continua a 1.500. "II" = la máquina funciona de forma continua a 3.000 rpm. "P" (Pulse) = la máquina funciona a 3.000 rpm hasta que se desactiva el mando.

Volumen del recipiente: Volumen bruto: 4 litros. Volumen líquido neto: 1,6 litros.

Peso neto: Base de la máquina: 15,4 kg. Recipiente con cuchilla, tapa y sistema de arrastre: 1,6 kg.

Materiales: Base de la máquina de aluminio. Recipiente* de acero inoxidable. Unidad de corte* con eje central de acetal y cuchillas de acero suizo de alta calidad. Tapa* y sistema de arrastre* de polisulfona auténtica. * = Puede lavarse en lavavajillas.

Normas: Directiva de la UE para máquinas 89/392/CEE. Directiva EMC 89/336/CEE.

FP-*41/42*
ISTRUZIONI PER L'USO
(IT)

ATTENZIONE!

Non trasportare mai l'apparecchio tenendolo per il braccio di sicurezza (K).

L'installazione del modello VCM-42 va eseguita da personale specializzato.

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

Non infilare mai le mani nel contenitore (I) altro che per pulirlo.

Le riparazioni e l'apertura del corpo dell'apparecchio vanno eseguite esclusivamente da personale specializzato.

Prima di pulirlo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina, oppure chiudere l'interruttore centrale di rete.

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 otto giorni.

INSTALLAZIONE

Prima dell'installazione asportare le lame (H) dal contenitore (I).

Collegare il cavo dell'apparecchio alla corretta tensione operativa.

Controllare che il perno (O) ruoti in senso antiorario.

Controllare che il perno smetta di ruotare nel giro di 4 secondi da quando il braccio di sicurezza (K) è stato spostato dal centro del coperchio (A).

Controllare che l'apparecchio non sia in grado di funzionare, quando contenitore e coperchio sono smontati, e quando il braccio di sicurezza è posizionato al centro dell'apparecchio, sopra il perno.

Se qualcosa non dovesse funzionare, prima di usare l'apparecchio sarà opportuno rivolgersi a personale specializzato.

MONTAGGIO

Spingere indietro il braccio di sicurezza (K) fino al punto di fermo.

Sistemare il contenitore (I) in modo che la spina (J) entri nell'apposita guida nella parte superiore dell'apparecchio, e girare in senso antiorario.

Inserire la lama (H) sul perno (O) e spingerla fino in fondo.

Sistemare il raschiatore (C) nel contenitore, con il coperchio (F) in posizione "ore 6".

Sistemare il coperchio (A) sul contenitore, in modo che la freccia sul bordo del coperchio coincida con la maniglia del raschiatore (D) e fare pressione sul coperchio in modo che si innesti al raschiatore.

Sollevare il braccio di sicurezza portandolo al centro del coperchio.

SMONTAGGIO

Sollevare appena il braccio di sicurezza (K) e spingerlo indietro in modo da poter togliere il contenitore (I).

Dovendo spostare il contenitore, lasciare sempre le lame (H) montate in modo che il contenuto non possa uscire attraverso il tubo situato al centro del contenitore.

TIPO DI IMPIEGO

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

QUANTITA' E DIMENSIONI DEI GENERI TEMPI DI TRATTAMENTO

Quantità, dimensioni e tempi di trattamento dipendono dalla consistenza dei generi trattati e dal risultato che si desidera.

Per ottenere un risultato omogeneo, i generi di una certa consistenza, come carne e formaggio, vanno prima ridotti in pezzetti il cui volume non superi i 4 cc.

Nella tabella seguente sono indicate le quantità massime da trattare ogni volta, ela durata approssimativa del trattamento.

Carne: 1,3 kg./1 min. Pesce: 1,3 kg./1 min. Burro aromatico: 1,3 kg./1 min. Maionese: 1,6 l./1 min. Prezzemolo: 1 l./1 min.

INTERRUTTORE DI FUNZIONAMENTO

Quando l'interruttore (Q) è in posizione "0" l'apparecchio non funziona.

In posizione "I" l'apparecchio funziona a regime continuo, e in posizione "II" (VCM-42) il regime è sempre continuo, ma la velocità è più alta.

Portando l'interruttore in posizione "PULSE" l'apparecchio continua a funzionare finché l'interruttore viene rilasciato. Si utilizza quando si desidera un funzionamento intermittente, per poter controllare meglio la riuscita del trattamento.

RASCHIATORE

Il raschiatore (C) serve, mentre l'attrezzo è in funzione, a riportare nella zona di azione delle lame quei residui che restano aderenti alle pareti del contenitore.

Per sfruttare questa possibilità, oppure quando occorre aprire o chiudere la bocchetta di alimentazione (B), basta semplicemente far ruotare il raschiatore.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina oppure disinserire l'interruttore centrale di rete.

Pulire sempre l'apparecchio subito dopo averlo usato.

Togliere le parti smontabili e lavarle e asciugarle con cura.

Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido.

Per pulire il corpo dell'apparecchio non usare mai detersivi ad alto pH, utilizzati spesso nelle lavastoviglie.

Asciugare sempre bene il tritatutto (H) e non lasciarlo mai su un piano di lavoro in acciaio inox quando non lo si utilizza.

Per la pulizia, non usare mai attrezzi appuntiti né getti ad alta pressione.

Tenere sempre il contenitore (I) e le lame (H) montati sull'apparecchio, anche quando non si usano.

CONTROLLI DA ESEGUIRE OGNI SETTIMANA

Controllare che il perno (O) smetta di ruotare entro 4 secondi dopo aver spostato il braccio di sicurezza (K) dal centro del coperchio (A).

Smontati contenitore (I) e coperchio, e col

braccio di sicurezza posizionato sopra il perno centrale, controllare che l'attrezzo non possa funzionare.

Tolta la spina, o disinserito l'interruttore centrale, controllare che il cavo sia integro e che non presenti screpolature.

Qualora il cavo non fosse in perfette condizioni, oppure qualora uno dei dispositivi di sicurezza non dovesse funzionare, prima di usare l'apparecchio sarà bene rivolgersi ad uno specialista.

Controllare che tutte le viti e i bulloni a vista siano accuratamente serrati.

Controllare che le lame (H) siano integre e bene affilate.

RICERCA DEI GUASTI

GUASTO: L'apparecchio non parte, oppure si ferma mentre è in funzione e non si riesce a farlo ripartire.
INTERVENTO: Controllare che il cavo sia collegato alla corrente, o che l'interruttore centrale di rete sia attivato. Montare il contenitore (I) e il coperchio (A) in modo corretto. Portare il braccio di sicurezza (K) al centro del coperchio. Controllare che i fusibili del locale siano integri e del corretto amperaggio. Aspettare qualche minuto a riprovare a far partire l'apparecchio. Se l'apparecchio non funziona, chiamare uno specialista.

GUASTO: Capacità insufficiente o risultato di taglio insoddisfacente.
INTERVENTO: Accertarsi che le lame siano in buone condizioni e affilate. Dopo aver ridotto i generi da trattare in pezzi piccoli e delle stesse dimensioni, provare le lame per periodi più o meno lunghi, trattando ogni volta porzioni piuttosto piccole. Tenere sempre montato il raschiatore (C) usandolo quando è necessario.

SPECIFICHE TECNICHE DEL MODELLO VCM-41

Macchina base: motore: 450 W, 100 V, monofase, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motore: 550 W, 110-120 V, monofase, 50/60 Hz, 8 A.

Motore: 550 W, 230 V, monofase, 50/60 Hz, 4.7 A.

Protezione termica del motore. Trasmissione: presa diretta. Sistema di sicurezza: tre singoli interruttori di sicurezza e freno motore meccanico. Grado di protezione: IP44. Connettore: 10 A, messo a terra. Fusibile nell'apposita scatola per l'edificio: 10 A, ritardato. Livello di rumorosità LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnetico: inferiore a 0,1 mikrotesla.

Comandi e velocità: "0" = macchina spenta. "I" = funzionamento continuo a 1500 giri/min (50 Hz) o 1700 giri/min (60 Hz). "P" (intermittente) = la macchina funziona a 1500 giri/min (50 Hz) o 1700 giri/min (60 Hz) fino a quando viene rilasciato il pulsante.

Capacità recipiente: capacità lorda 4 litri. Capacità netta di liquido 1,6 litri.

Pesi netti: Macchina base: 14,8 kg. Recipiente completo di lama, coperchio e raschietto: 1,6 kg.

Materiali: Macchina base in alluminio. Recipiente* in acciaio inox. Unità di taglio* con parte centrale in acetale e lame in acciaio svedese di alta qualità. Coperchio* e raschietto* in polisulfone puro. * = Lavabile in lavastoviglie.

Norme: Direttiva macchine UE 89/392/CEE. Direttiva EMC 89/336/CEE.

SPECIFICHE TECNICHE DEL MODELLO VCM-42

Motore: 750/370 W, 230 V, trifase, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motore: 750/370 W, 400 V, trifase, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Protezione termica del motore. Trasmissione: presa diretta. Sistema di sicurezza: tre singoli interruttori di sicurezza e freno motore meccanico. Grado di protezione: IP44. Connettore: 16 A, messo a terra. Fusibile nell'apposita scatola per l'edificio: 10 A, ritardato. Livello di rumorosità LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnetico: inferiore a 0,1 mikrotesla.

Comandi e velocità: "0" = macchina spenta. "I" = funzionamento continuo a 1500 giri/min. "II" = funzionamento continuo a 3000 giri/min. "P" (intermittente) = la macchina funziona a 3000 giri/min fino a quando viene rilasciato il pulsante.

Capacità del recipiente: capacità lorda 4 litri. Capacità netta di liquido 1,6 litri.

Pesi netti: Macchina base: 15,4 kg. Recipiente completo di lama, coperchio e raschietto: 1,6 kg.

Materiali: Macchina base in alluminio. Recipiente* in acciaio inox. Unità di taglio* con parte centrale in acetale e lame in acciaio svedese di alta qualità. Coperchio* e raschietto* in polisulfone puro. * = Lavabile in lavastoviglie.

Norme: Direttiva macchine UE 89/392/CEE. Direttiva EMC 89/336/CEE.

INSTRUÇÕES DE USO FP-41/42 (PT)

ATENÇÃO!

Nunca pegue na máquina pelo braço de segurança (K).

VCM-42 deve ser instalado por técnico habilitado.

Proteja as mãos das lâminas afiadas e das peças em movimento.

Nunca introduza as mãos no recipiente (I) a não ser para proceder a limpeza.

A máquina só deverá ser reparada, e a caixa do motor aberta, por técnico habilitado.

Desligue a máquina e retire a ficha da tomada de corrente, ou, alternativamente, desligue o interruptor de trabalho, antes de proceder a limpeza.

DESEMBALAGEM

Verifique se não faltam peças, se a máquina funciona e se não houve danos durante o transporte. As reclamações devem ser apresentadas ao fornecedor no prazo de oito dias.

INSTALAÇÃO

Retire a lâmina (H) do recipiente (I), antes da instalação.

Conecte a máquina a uma tomada de corrente adequada às especificações técnicas.

Verifique se o eixo (O) roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Verifique se a rotação do eixo termina dentro dos 4 segundos seguintes à deslocação do braço de segurança (K) do centro da tampa (A).

Assegure-se de que a máquina não pode ser accionada sem o recipiente e a tampa, e com o braço de segurança deslocado sobre o seu eixo, do centro da tampa.

Em caso de avaria chame um técnico especializado para reparar a máquina, antes de ser de novo utilizada.

MONTAGEM

Ao desmontar o aparelho desloque o braço de segurança (K) paratrás até à posição máxima.

Coloque o recipiente (I) na máquina, de modo a que o espigão de direcção (J) entre na calha existente na parte superior da máquina (P) e rode o recipiente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Coloque a lâmina (H) no eixo (O) e baixe-a completamente.

Coloque o raspador (C) no recipiente, com o dispositivo de travagem (F) nas "6 horas".

Coloque a tampa (A) no recipiente, de modo a que a seta, existente no seu bordo, fique apontada para para a pega do raspador (D) e pressione a tampa de modo a unir o raspador à tampa.

Eleve o braço de segurança e desloque-o, ao mesmo tempo, para o centro da tampa.

DESMONTAGEM

Ao desmontar o aparelho, eleve um pouco o braço de segurança (K) e desloque-o para trás, de modo a libertar o recipiente (I) retirando-o em seguida.

Mantenha a lâmina (H) dentro recipiente sempre que este for deslocado, para que o produto contido não escorra através do tubo existente no centro do recipiente.

POSSIBILIDADES DE PREPARAÇÃO

Corta, mói, bate e mistura carne moída, musse de peixe, manteiga aromática, temperos, maionese, sobremesas, purês, patês, etc. Prepara carne, peixe, fruta, verduras, cebolas, salsa, nozes, amêndoas, parmesão, cogumelos, chocolate, etc.

QUANTIDADES DE PRODUTO, DIMENSÕES E TEMPO DE PREPARAÇÃO

As quantidades de produto e os tamanhos das peças a preparar de cada vez, assim como o tempo de preparação, variam de acordo com a consistência do produto e do resultado que se pretende obter.

Para obter uniformidade e perfeição nos resultados, os produtos consistentes, tais como carne, queijo, etc., deverão ser repartidos por peças de tamanho similar, não superiores a 4 cm^3.

Nas tabelas abaixo, são indicadas as quantidades máximas a preparar de cada vez e o tempo de preparação aproximado.

Carne: 1,3 kg/1 min. Peixe: 1,3 kg/1 min. Manteiga aromatizada: 1,3 kg/1 min. Maionese: 1,6 litros/1 min. Salsa: 1 litro/1 min.

BOTÃO DE MANOBRA

Com o botão de manobra (Q) na posição "0" a máquina está desligada.

Na posição "I" a máquina funciona em operação contínua e na posição "II" (VCM-42) em operação contínua a alta velocidade.

Na posição "PULS" a máquina opera enquanto o botão for accionado. A posição "PULS" usa-se em operações curtas, para obter determinados resultados.

RASPADOR

O raspador (C) é um utensílio que serve para reconduzir o produto na zona das lâminas, por ex., carne picada que tenha ficado agarrada às paredes do recipiente, durante a operação.

Rode o raspador, quando pretender raspar as paredes do recipiente ou abrir/fechar o tubo de alimentação de produto (B).

LIMPEZA

Desligue primeiro a máquina e retire a ficha da tomada de corrente, ou, alternativamente, desligue o interruptor de trabalho.

Limpe sempre a máquina logo depois da sua utilização.

Retire as partes desmontáveis da máquina, lave-as e enxugue-as bem.

Limpe a caixa da máquina com um pano húmido.

Nunca utilize detergente com alto valor-pH na limpeza da caixa da máquina (geralmente utilizado em máquinas de lavar loiça).

Seque sempre a lâmina (H) e não a deixe sobre uma superfície de aço inoxidável quando não a estiver usando.

Nunca utilize objectos cortantes nem mangueiras de alta pressão.

Mantenha o recipiente (I) e as lâminas de corte (H) na máquina, quando esta não for usada.

VERIFIQUE TODAS AS SEMANAS

Se a rotação do eixo (O) termina dentro dos 4 segundos seguintes à deslocação do

braço de segurança (K) do centro da tampa (A).

Que a máquina não pode ser accionada sem o recipiente e a tampa, e com o braço de segurança deslocado, sobre o seu eixo, do centro da tampa.

Retire a ficha da tomada de corrente, ou, alternativamente, desligue o interruptor de trabalho, e verifique se o cabo eléctrico está em bom estado e sem fissuras.

Se o cabo eléctrico não estiver em bom estado e apresentar fissuras, ou se houver falha de alguma das funções de segurança acima referidas, deverá ser chamado um técnico especializado para reparar a máquina, antes de ser de novo utilizada.

Se todos os parafusos visíveis estão apertados.

Se as lâminas (H) estão em bom estado e bem afiadas.

COMO UTILIZAR A CABEÇA DE ALIMENTAÇÃO DE PRODUTO

O compartimento de alimentação grande utiliza-se sobretudo para a introdução de quantidades maiores de batatas, cebolas, etc. (2:A), assim como para o corte de produtos maiores, como as couves.

O compartimento de alimentação grande utiliza-se também quando se deseja cortar o produto em determinada direcção, por ex. tomates e limões.

Coloque/empilhe o produto de acordo com a fig. (2:B).

O tubo de alimentação utiliza-se para o corte de produtos alongados, como o pepino (2:C)

DETECÇÃO DE AVARIAS

AVARIA: A máquina não arranca, ou pára estando a funcionar e não arranca de novo. MEDIDAS A TOMAR: Verifique se a ficha está conectada à tomada de corrente, ou coloque, alternativamente, o interruptor de trabalho na posição "I". Monte o recipiente (I) e a tampa (A) correctamente. Desloque completamente o braço de segurança (K) sobre o centro da tampa. Verifique se os fusíveis do quadro de segurança local estão em bom estado e têm a amperagem correcta. Espere alguns minutos tente pôr a máquina de novo a funcionar. Chame um técnico especializado para executar as medidas adequadas.

AVARIA: Baixa capacidade ou mau resultado com respeito a corte. MEDIDAS A TOMAR: Verifique se as lâminas estão em bom estado e afiadas. Distribua o produto em pedaços mais pequenos e de tamanho igual. Use tempos mais curtos ou mais prolongados. Prepare quantidades mais pequenas de cada vez. Mantenha o raspador (C) sempre montado e utilize-o quando for necessário.

DADOS TÉCNICOS DA VCM-41

Base da máquina: Motor: 450 W, 100 V, monofásico, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, monofásico, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, monofásico, 50/60 Hz, 4,7 A.

Proteção térmica do motor. Transmissão: acionamento direto. Sistema de segurança: três interruptores de segurança independentes e freio mecânico no motor. Grau de proteção: IP44. Tomada: 10 A, com tomada de terra. Fusível da caixa de fusíveis da instalação elétrica: 10 A, lento. Nível de ruído LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnético: menos de 0,1 microteslas.

Comandos e velocidades: "0" = máquina desligada. "I" = a máquina funciona de forma contínua a 1.500 rpm (50 Hz) ou 1.700 rpm (60 Hz). "P" (Aperte) = a máquina funciona a 1.500 rpm (50 Hz) ou 1.700 rpm (60 Hz) até o comando ser desativado.

Volume do recipiente: Volume bruto, 4 litros. Volume líquido, 1,6 litros.

Peso líquido: Base da máquina: 14,8 kg. Recipiente com lâmina, tampa e sistema de arrastamento: 1,6 kg.

Materiais: Base da máquina de alumínio. Recipiente* de aço inoxidável. Unidade de corte* com eixo central de acetal e lâminas de aço suíço de alta qualidade. Tampa* e sistema de arrastamento* de polisulfona autêntica. * = Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Normas: Diretiva da UE para máquinas 89/392/CEE. Diretiva EMC 89/336/CEE.

DADOS TÉCNICOS DA VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, trifásico, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, trifásico, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Proteção térmica do motor. Transmissão: acionamento direto. Sistema de segurança: três interruptores de segurança independentes e freio mecânico no motor. Grau de proteção: IP44. Tomada: 16 A, com tomada de terra. Fusível da caixa de fusíveis da instalação elétrica: 10 A, lento. Nível de ruído LpA (EN31201): 72 dBA. Campo magnético: menos de 0,1 microteslas.

Comandos e velocidades: "0" = máquina desligada. "I" = a máquina funciona de forma contínua a 1.500. "II" = a máquina funciona de forma contínua a 3.000 rpm. "P" (Aperte) = a máquina funciona a 3.000 rpm até o comando ser desativado.

Volume do recipiente: Volume bruto, 4 litros, Volume líquido, 1,6 litros.

Peso líquido: Base da máquina: 15,4 kg. Recipiente com lâmina, tampa e sistema de arrastamento: 1,6 kg.

Materiais: Base da máquina de alumínio. Recipiente* de aço inoxidável. Unidade de corte* com eixo central de acetal e lâminas de aço suíço de alta qualidade. Tampa* e sistema de arrastamento* de polisulfona autêntica. * = Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Normas: Diretiva da UE para máquinas 89/392/CEE. Diretiva EMC 89/336/CEE.

GEBRUIKSAANWIJZING FP-41/42 (NL)

WAARSCHUWING!

Til de machine nooit op aan de veiligheidsarm (K).

De VCM-42 dient te worden geïnstalleerd door een erkend vakman.

Let op dat uw handen niet in de buurt van scherpe messen en bewegende onderdelen komen.

Steek nooit uw hand(en) in de bak (I), tenzij u hem wilt schoonmaken.

De machine mag alleen worden gerepareerd en het machinehuis mag uitsluitend worden geopend door een erkend vakman.

Schakel de machine uit en haal de stekker uit het contact of schakel de hoofdschakelaar uit voordat u begint met reinigen.

UITPAKKEN

Controleer of alle delen compleet zijn, of de machine werkt en of er niets is beschadigd tijdens het transport. Eventuele reclamaties bij de leverancier van de machine binnen acht dagen.

INSTALLEREN

Verwijder het mes (H) uit de machine (I) voordat u hem installeert.

Sluit de machine aan op een geschikt elektrisch contact volgens de specificatie.

Controleer of de as (O) met de klok mee draait.

Controleer of de as stopt met draaien, binnen 4 seconden nadat de veiligheidsarm (K) van het midden van het deksel (A) wordt verplaatst.

Controleer of de machine niet gestart kan worden met de bak en het deksel verwijderd en met de veiligheidsarm vooruit gedraaid over de as in het hart van de machine.

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

MONTEREN

Verplaats bij het monteren de veiligheidsarm (K) achteruit tot zijn eindpositie.

Plaats de bak (I) op de machine zodat de geleidepen (J) in de gleuf bovenop de machine (P) valt en draai de bak tegen de richting van de klok in.

Plaats het mes (H) op de as (O) en zet hem in zijn laagste stand.

Plaats de schraper (C) in de bak met het deksel van de schraper (F) op '6 uur'.

Plaats het deksel (A) op de bak zodat de pijp op de rand van het deksel in de richting van de handgreep van de schraper (D) wijst en druk het deksel omlaag zodat de schraper en het deksel aaneen worden gekoppeld.

Til de veiligheidsarm omhoog en voer hem tegelijkertijd naar het hart van het deksel.

DEMONTEREN

Til de veiligheidsarm (K) enigszins op en beweeg hem achteruit zodat de bak (I) vrij ligt. Verwijder vervolgens de bak.

Laat het mes (H) altijd in de bak zitten als de bak verplaatst wordt. Zo wordt voorkomen dat de produkten door de buis in het midden van de bak weg kunnen lopen.

SOORT BEREIDINGEN

Hakt, maalt, mengt en verpulvert gehakt, vismousse, aromaboter, saus, mayonaise, dessert, puree, paté, enz. Bereidingen met vlees, vis, fruit, groenten, uien, peterselie, noten, amandelnoten, parmezaan, champignons, chocolade, enz.

HOEVEELHEID PRODUKTEN, AFMETINGEN EN VERWERKINGSDUUR

De hoeveelheid en de grootte van de stukken die in één keer verwerkt kunnen worden hangen af van de consistentie van het produkt en het gewenste resultaat.

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

In onderstaande overzichten staan de maximale hoeveelheden vermeld die in één keer verwerkt kunnen worden plus de geschatte verwerkingsduur.

Vlees: 1,3 kg/1 min. Vis: 1,3 kg/1 min. Kruidenboter: 1,3 kg/1 min. Mayonaise: 1,6 liter/1 min. Peterselie: 1 liter/1 min.

BEDIENINGSKNOP

Met de bedieningsknop (Q) in stand '0' is de machine uitgeschakeld.

In stand 'I' draait de machine continu en in stand 'II' (VCM-42) draait de machine continu op hoge toeren.

In de stand 'PULS' blijft de machine draaien tot je de draaiknop loslaat. De PULS-stand wordt gebruikt voor korte verwerkingstijden waarbij een precies resultaat gewenst is.

SCHRAPER

De schraper (C) is een hulpmiddel om tijdens de verwerking bijvoorbeeld gehakt dat aan de wanden van de bak is blijven zitten terug te voeren naar de snijzone.

Als u de wanden van de bak af wilt schrapen draait u aan de schraper of sluit/opent u de vulbuis (B).

REINIGEN

Schakel de machine uit, haal de stekker uit het contact of schakel de hoofdschakelaar uit.

Reinig de machine altijd direct na gebruik.

Verwijder de losse onderdelen van de machine. Was deze af en laat ze goed drogen.

Neem het machinehuis af met een vochtige doek.

Maak het machinehuis nooit schoon met afwasmiddelen die een hoge pH-waarde hebben (deze worden vaak in afwasmachines gebruikt).

Veeg het mes (H) altijd schoon, en laat het nooit op of in een roestvrij stalen spoelbak of werkblad liggen wanneer het niet gebruikt wordt.

Gebruik nooit scherpe voorwerpen of hogedrukspuiten.

Bewaar de bak (I) en het mes (H) op de machine als ze niet gebruikt worden.

CONTROLEER ELKE WEEK

Of de as (O) binnen 4 seconden ophoudt te draaien nadat de veiligheidsarm (K) van het hart van het deksel (A) is weggedraaid.

Controleer of de machine niet gestart kan worden met de bak en het deksel verwijderd en met de veiligheidsarm vooruit gedraaid over de as in het hart van de machine.

Haal de stekker uit het contact of schakel de

hoofdschakelaar uit en controleer daarna of de elektrische kabel intact is en geen barsten vertoont.

Als de elektrische kabel niet intact is, als hij barsten vertoont of als een van onderstaande veiligheidsvoorzieningen niet mocht werken, dan moet de hulp van een vakman worden ingeroepen voordat de machine weer in gebruik genomen mag worden.

STORINGZOEKEN

STORING: De machine wil niet starten of slaat af als hij in werking is en kan niet opnieuw worden gestart. MAATREGEL: Controleer of de stekker in het contact zit of zet de hoofdschakelaar in stand 'I'. Monteer de bak (I) en het deksel (A) correct. Plaats de veiligheidsarm (K) helemaal over het hart van het deksel. Controleer of de zekeringen in de zekeringenkast van de werkruimte intact zijn en van het juiste ampère zijn. Wacht enkele minuten en probeer de machine nogmaals te starten. Roep de hulp van een vakman in.

STORING: Te lage capaciteit of slecht snijresultaat. MAATREGEL: Zorg ervoor dat de messen altijd in goede staat en scherp zijn. Verdeel het produkt in kleinere, even grote stukken. Verwerk een kortere of langere periode. Verwerk een kleinere hoeveelheid per keer. Laat de schraper (C) altijd gemonteerd zitten en gebruik hem waar nodig.

TECHNISCHE KENMERKEN VAN DE VCM-41

Machinebasis: Motor: 450 W, 100 V, eenfasig, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, eenfasig, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, eenfasig, 50/60 Hz, 4,7 A.

Thermische motorbeveiliging. Overbrenging: directe aandrijving. Veiligheidssysteem: drie individuele veiligheidsschakelaars en mechanische motorrem. Beschermingsklasse: IP44. Stekker: 10 A, geaard. Zekering in schakelkast van het pand: 10 A, vertraagd. Geluidsniveau LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetisch veld: minder dan 0,1 microtesla.

Bediening en snelheden: "0" = machine uitgeschakeld. "I" = machine draait continu op 1500 omw/min (50 Hz) of 1700 omw/min (60 Hz). "P" (Puls) = machine draait op 1500 omw/min (50 Hz) of 1700 omw/min (60 Hz) tot de knop wordt losgelaten.

Volume van de kom: Bruto volume 4 liter. Netto vloeistofvolume 1,6 liter.

Netto gewicht: Machinebasis: 14,8 kg. Kom inclusief mes, deksel en schraapsysteem: 1,6 kg.

Materiaal: Machinebasis: aluminium. Kom*: roestvrij staal. Snijmodule*: centrum acetaal en messen Zweeds staal van hoge kwaliteit. Deksel* en schraapsysteem *: zuiver polysulfon. * = Kan afgewassen worden in de vaatwasmachine.

Normen: EU Machinerichtlijn 89/392/EEC. EMC richtlijn 89/336/EEC.

TECHNISCHE KENMERKEN VAN DE VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, driefasig, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, driefasig, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Thermische motorbeveiliging. Overbrenging: directe aandrijving. Veiligheidssysteem: drie individuele veiligheidsschakelaars en mechanische motorrem. Beschermingsklasse: IP44. Stekker: 16 A, geaard. Zekering in schakelkast van het pand: 10 A, vertraagd. Geluidsniveau LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetisch veld: minder dan 0,1 microtesla.

Bediening en snelheden: "0" = machine uitgeschakeld. "I" = machine draait continu op 1500 omw/min. "II" = machine draait continu op 3000 omw/min. "P" (Puls) = machine draait op 3000 omw/min tot de knop wordt losgelaten.

Volume van de kom: Bruto volume 4 liter. Netto vloeistofvolume 1,6 liter.

Netto gewicht: Machinebasis: 15,4 kg. Kom inclusief mes, deksel en schraapsysteem: 1,6 kg.

Materiaal: Machinebasis: aluminium. Kom*: roestvrij staal. Snijmodule*: centrum acetaal en messen Zweeds staal van hoge kwaliteit. Deksel* en schraapsysteem *: zuiver polysulfon. * = Kan afgewassen worden in de vaatwasmachine.

Normen: EU Machinerichtlijn 89/392/EEC. EMC richtlijn 89/336/EEC.

BRUGSANVISNING FP-41/42 (DK)

VIGTIGT:

Maskinen må aldrig bæres i sikkerhedsarmen (K).

VCM-42 skal installeres af en autoriseret fagmand.

Pas på skarpe knive og bevægelige dele.

Hænder og fingre må aldrig stikkes ned i skålen (I), medmindre den skal rengøres.

Kun en autoriseret fagmand må reparere maskinen og åbne maskinhuset.

Før rengøring skal man slukke for maskinen og derefter trække stikket ud af stikkontakten eller slukke for den.

UDPAKNING

Kontroller, om alle dele er der og om maskinen fungerer. Der må ikke være blevet beskadiget noget under transport. Evt. reklamation må ske til leverandøren senest 8 dage efter levering.

INSTALLERING

Tag kniven (H) ud af skålen (I) før installering. Tilslut maskinen til en stikkontakt, som svarer til angivelserne i de tekniske data.

Kontroller, om akslen (O) roterer mod uret.

Kontroller, om akslen holder op med at rotere i løbet af 4 sekunder, efter at sikkerhedsarmen (K) er drejet væk fra lågets (A) midte.

Maskinen må ikke kunne startes uden skål og låg, selv om sikkerhedsarmen er svunget frem over akslen i maskinens midte.

Ved funktionsfejl skal der tilkaldes en fagmand. Han skal afhjælpe fejlen, før maskinen tages i brug.

MONTERING

Ved montering føres sikkerhedsarmen (K) bagud, til den stopper.

Placer skålen (I) på maskinen, sådan at skålens styretap (J) går ind i sporet øverst på maskinen (P), og drej skålen mod uret.

Anbring kniven (H) på akslen (O) og tryk kniven helt ned.

Sæt skraberen (C) på skålen med skraberens stænkbeskytter (F) på "klokken 6".

Sæt låget (A) på skålen, sådan at pilen på lågets kant peger mod skraberens håndtag (D) og tryk låget ned, sådan at skraberen og låget kobles sammen.

Løft sikkerhedsarmen og sving den ind over lågets midte.

DEMONTERING

Ved demontering løftes sikkerhedsarmen (K) lidt og svinges bagud, sådan at skålen (I) står frit. Derefter tages skåles ud.

Lad altid kniven (H) blive siddende i skålen, når skålen flyttes. Så kan madvaren ikke løbe ud gennem røret i midten af skålen.

TILBEREDNING

Hakker, maler, mikser og blander fars, fiskemousse, hvidløgssmør, dressing, mayonnaise, desserter, puré, paté osv. Tilbereder kød, fisk, frugt, grønsager, løg, persille, nødder, mandler, parmesanost, champignon, chokolade osv.

MÆNGDE, STØRRELSE OG TILBEREDNINGSTIDER

Hvor store mængder og hvor store stykker, som kan tilberedes pr. gang, samt hvor lang tid det tager, afhænger af madvarens konsistens og det ønskede resultat.

For at få et ensartet og godt resultat bør faste madvarer som kød og ost først deles i omtrent lige store stykker, som ikke er større end ca. 4 cm^3.

Nedenfor angives den mængde, der maksimalt bør tilberedes pr. gang, samt den omtrentlige tilberedningstid.

Kød: 1,3 kg/1 min. Fisk: 1,3 kg/1 min. Kryddersmør: 1,3 kg/1 min. Mayonnaise: 1,6 liter/1 min. Persille: 1 liter/1 min.

DREJEKONTAKTEN

Når drejekontakten (Q) står i position "0", er der slukket for maskinen.

I stilling "I" kører maskinen kontinuerligt, og i stilling "II" (VCM-42) kører maskinen kontinuerligt på høj hastighed.

I stilling "PULS" kører maskinen, så længe man holder drejekontakten i denne stilling.

I PULS-stilling anvendes kontakten som momentknap til kortvarig fuld styrke.

SKRABEREN

Med skraberen (C) kan man føre f.eks. kødfars, som sidder fast på skålens sider, ind mod knivzonen, mens maskinen kører.

Drej på skraberen, når du vil skrabe skålens sider af, eller luk op eller i for påfyldningstragten (B).

RENGØRING

Sluk for maskinen. Træk derefter stikket ud af stikkontakten eller sluk for den.

Rengør altid maskinen umiddelbart efter brug.

Tag de løse dele ud af maskinen og vask og tør dem godt.

Tør maskinhuset af med en fugtig klud.

Rengør aldrig maskinhuset med opvaskemiddel med en høj pH-værdi (bruges ofte i opvaskemaskiner).

Skæreværktøjet (H) skal altid aftørres. Lad det aldrig ligge på en ståloverflade, når det ikke er i brug.

Brug aldrig skarpe redskaber eller højtryksrenser.

Opbevar skålen (I) og kniven (H) på maskinen, når de ikke er i brug.

KONTROLLER HVER UGE

om akslen (O) holder op med at rotere i løbet af 4 sekunder, efter at sikkerhedsarmen (K) er drejet væk fra lågets (A) midte.

Maskinen må ikke kunne startes, når skålen (I) og låget er taget af, selv om sikkerhedsarmen er svunget frem over akslen i maskinens midte.

Træk stikket ud af stikkontakten eller sluk for den, og undersøg derefter, om den elektriske ledning er uden skader eller revner.

Hvis ledningen er beskadiget eller har revner og hvis noget af ovenstående ikke fungerer, skal en fagmand tilkaldes og fejlene udbedres, inden maskinen tages i brug.

Synlige skruer og bolte skal være skruet fast.

Knivene (H) skal være hele og skarpe.

FEJLFINDING

FEJL: Maskinen starter ikke eller standser under kørsel og kan ikke genstartes.
AFHJÆLPNING: Kontroller, om stikket sidder i

stikkontakten og om der tændt for den. Monter skålen (I) og låget (A) korrekt. Før sikkerhedsarmen (K) helt ind over lågets midte. Undersøg, om sikringerne i sikringsskabet er sprunget, og sørg for, at de har det rigtige Ampere-tal. Vent nogle minutter og forsøg at starte maskinen igen. Tilkald fagmand, hvis det ikke hjælper.

FEJL: Lav kapacitet eller dårligt skæreresultat. AFHJÆLPNING: Sørg for, at knivene er skarpe og i god stand. Fordel madvaren i mindre og lige store stykker. Brug kortere eller længere tilberedningstid. Tag mindre mængde pr. gang. Sørg for, at skraberen (C) altid er monteret, og brug den efter behov.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER FOR VCM-41

Maskinhus: Motor: 450 W, 100 V, enfaset, 50/60 Hz, 9/8 A.

Motor: 550 W, 110-120 V, enfaset, 50/60 Hz, 8 A.

Motor: 550 W, 230 V, enfaset, 50/60 Hz, 4,7 A.

Termisk motorværn. Transmission: direkte træk. Sikkerhedssystem: tre individuelle sikkerhedsafbrydere og mekanisk motorbremse. Kapslingsklasse: IP44. Vægtilslutning: 10 A, jordet. Sikring i lokalets sikringsskab: 10 A, træg. Lydniveau LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: mindre end 0,1 mikrotesla.

Kontroller og hastigheder: "0" = maskinen er slukket. "I" = maskinen kører med en fast hastighed på 1500 omdr/min. (50 Hz) eller 1700 omdr/min. (60 Hz). "P" (Puls) = maskinen kører med en hastighed på 1500 omdr/min. (50 Hz) eller 1700 omdr/min. (60 Hz), indtil drejehåndtaget slippes.

Skålens bruttovolumen: 4 liter. Nettovolumen for væske: 1,6 liter.

Nettovægt: Maskinhus: 14,8 kg. Skål inkl. kniv, låg og afskrabningssystem: 1,6 kg.

Materialer: Maskinhuset er lavet af aluminium. Skålen* er af rustfrift stål. Skæreenheden* med midtnav er af acetal og knivene af svensk højvalitetsstål. Låget* og afskrabningssystemet* er af ægte polysulfon. * = kan maskinvaskes.

Normer: EU Maskindirektiv 89/392/EØF. EMC-direktiv 89/336/EØF.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER FOR VCM-42

Motor: 750/370 W, 230 V, trefaset, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Motor: 750/370 W, 400 V, trefaset, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Termisk motorværn. Transmission: direkte træk. Sikkerhedssystem: tre individuelle sikkerhedsafbrydere og mekanisk motorbremse. Indkapslingsklasse: IP44. Vægtilslutning: 16 A, jordet. Sikring i lokalets sikringsskab: 10 A, træg. Lydniveau LpA (EN31201): 72 dBA. Magnetfelt: mindre end 0,1 mikrotesla.

Kontroller og hastigheder: "0" = maskinen er slukket. "I" = maskinen kører med en fast hastighed på 1500 omdr/min. "II" = maskinen kører med en fast hastighed på 3000 omdr/min. "P" (Puls) = maskinen kører med en hastighed på 3000 omdr/min., indtil drejehåndtaget slippes.

Skålens bruttovolumen: 4 liter. Nettovolumen væske: 1,6 liter.

Nettovægt: Maskinhus: 15,4 kg. Skål inkl. kniv, låg og afskrabningssystem: 1,6 kg.

Materiale: Maskinhuset er af aluminium. Skålen* er af rustfrit stål. Skæreenheden* med midtnav er af acetal og knivene af højeste svenske stålkvalitet. Låget* og afskrabningssystemet* er af ægte polysulfon. * = kan maskinvaskes.

Normer: EU Maskindirektiv 89/392/EØF. EMC-direktiv 89/336/EØF.

KÄYTTÖOHJE FP-41/42. (FI)

VAROITUS!

Älä koskaan kanna konetta turvavarresta (K).

VCM-42:n asennus on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.

Varo teräviä teriä ja liikkuvia osia.

Älä puhdistusta lukuunottamatta koskaan laita käsiäsi astiaan (I).

Koneen korjaustyö ja avaaminen on annettava ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi.

Sammuta ensin kone ja vedä pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin pois päältä ennen koneen puhdistamista.

PAKKAUKSEN PURKAMINEN

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

ASENNUS

Poista terä (H) astiasta (I) ennen koneen asentamista.

Kytke kone pistorasiaan, joka on koneeseen merkittyjen arvojen mukainen.

Tarkista, että akseli (O) pyörii vastapäivään.

Tarkista, että akseli lakkaa pyörimästä 4 sekunnin kuluessa siitä, kun turvavarsi (K) on siirretty pois kannen (A) keskiosasta.

Tarkista, ettei konetta voi käynnistää, kun astia ja kansi on poistettu ja turvavarsi on käännetty koneen keskellä sijaitsevan akselin yläpuolelle.

Jos toiminnassa ilmenee vikaa, anna ammattitaitoisen henkilön korjata vika ennen koneen käyttöönottoa.

KOKOAMINEN

Käännä turvavarsi (K) taaksepäin ääriasentoon.

Aseta astia (I) koneeseen siten, että astian ohjaustappi (J) asettuu koneen yläosassa (P) olevaan uraan ja käännä astiaa vastapäivään.

Aseta terä (H) akselille (O) ja työnnä terä kokonaan paikalleen.

Aseta kaavin (C) astiaan siten, että kaapimen kansi (F) on "kello kuuden" kohdalla.

Aseta kansi (A) astian päälle siten, että kannen reunassa oleva nuoli osoittaa kaapimen kahvaa (D) kohti ja paina kansi paikalleen niin, että kaavin ja kansi kiinnittyvät toisiinsa.

Nosta turvavartta ja käännä se samalla kannen keskiosaan.

PURKAMINEN

Nosta turvavartta (K) hieman ja käännä se taaksepäin niin, että astia (I) on vapaa. Poista astia.

Anna terän (H) aina olla paikallaan siirtäessäsi astiaa, jotta astiassa oleva ruokatavara ei pääsisi valumaan pois astian keskellä olevan putken kautta.

KÄYTTÖTAVAT

Pilkkoo, jauhaa, sekoittaa ja seostaa jauhelihaa, kalahyytelöä, maustevoita, kastikkeita, jälkiruokia, pyreetä, pateeta jne. Käsittelee lihaa, kalaa, hedelmiä, vihanneksia, sipuleita, persiljaa, pähkinöitä, manteleita, parmesan-juustoa, sieniä, suklaata jne.

TAVARAMÄÄRÄ, KOKO JA KÄSITTELYAJAT

Yhdellä kertaa käsiteltävän tavaran määrä, palojen koko sekä käsittelyaika riippuvat tavaran koostumuksesta ja halutusta lopputuloksesta.

Tasaisen ja hyvän lopputuloksen saamiseksi kiinteät ruokatavarat, kuten liha ja juusto yms. on ensin leikattava suunnilleen samansuuruisiksi paloiksi, kooltaan enintään noin 4 cm^3.

Seuraavissa taulukoissa annetaan yhdellä kertaa käsiteltävät maksimimäärät sekä likimääräiset käsittelyajat.

Liha: 1,3 kg/1 min. Kala: 1,3 kg/1 min. Aromivoi: 1,3 kg/1 min. Majoneesi: 1,6 litraa/1 min. Persilja: 1 litra/1 min.

KÄYTTÖKYTKIN

Kun käyttökytkin (Q) on asennossa "0", kone seisoo.

Asennossa "I" kone käy jatkuvasti ja asennossa "II" (VCM-42) kone käy jatkuvasti suurella nopeudella.

Asennossa "PULS" kone käy niin kauan, kunnes kytkin päästetään. PULS-asentoa käytetään lyhyissä työvaiheissa, kun halutaan juuri tietynlainen lopputulos.

KAAVIN

Kaavin (C) on apuväline, joka käytön aikana palauttaa esimerkiksi astian seiniin tarttuneen jauhelihan takaisin teräalueelle.

Käännä kaavinta halutessasi kaapia astian seinät tai avata/sulkea syöttöputken (B).

PUHDISTUS

Sammuta ensin kone ja vedä pistoke pistorasiasta tai käännä työkytkin poispäältä.

Puhdista kone aina välittömästi käytön jälkeen.

Poista irralliset osat koneesta ja pese ja kuivaa ne huolella.

Pyyhi koneen runko kostealla liinalla.

Älä koskaan puhdista koneen runkoa astianpesuaineella, jonka pH-arvo on korkea (käytetään usein astianpesukoneissa).

Pyyhi leikkuri (H) aina kuivaksi äläkä jätä sitä teräksiselle työtasolle, kun sitä ei käytetä.

Älä koskaan käytä teräviä esineitä tai painepesuria.

Säilytä astiaa (I) ja terää (H) koneen päällä, kun niitä ei käytetä.

TARKISTETTAVA VIIKOITTAIN

Tarkista, että akseli (O) lakkaa pyörimästä 4 sekunnin kuluessa siitä, kun turvavarsi (K) on siirretty pois kannen (A) keskiosasta.

Tarkista, ettei konetta voi käynnistää, kun astia (I) ja kansi on poistettu ja turvavarsi on käännetty koneen keskellä sijaitsevan akselin yläpuolelle.

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

Mikäli sähköjohto ei ole ehjä tai siinä on murtumia tai jokin yllä mainituista turvatoiminnoista ei toimi, ota yhteyttä ammattitaitoiseen henkilöön ja korjauta vika ennen koneen käyttöönottoa.

Tarkista, että kaikki näkyvät ruuvit ja pultit ovat kireät.

Tarkista, että terät (H) ovat ehjät ja terävät.

VIANETSINTÄ

VIKA: Kone ei käynnisty tai pysähtyy käytön aikana eikä käynnisty uudelleen.
TOIMENPITEET: Tarkista, että pistoke on pistorasiassa tai käännä työkytkin asentoon "I". Aseta astia (I) ja kansi (A) huolellisesti paikoilleen. Käännä turvavarsi (K) kokonaan kannen keskipisteen päälle. Tarkista, että huoneiston sähkötaulussa olevat sulakkeet ovat ehjät ja niiden ampeeriluku on oikea. Odota muutama minuutti ja yritä käynnistää kone uudelleen. Ota tarvittaessa yhteys ammattitaitoiseen henkilöön.

VIKA: Heikko kapasiteetti tai huono lopputulos.
TOIMENPITEET: Tarkista, että terät ovat hyvässä kunnossa ja teräviä. Pilko ruokatavara pienemmiksi ja tasaisenkokoisiksi paloiksi. Käsittele pienempi määrä kerrallaan. Muista aina asettaa kaavin (C) paikalleen ja käytä sitä tarvittaessa.

VCM-41:N TEKNISET TIEDOT

Koneen runko: Moottori: 450 W, 100 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz, 9/8 A.

Moottori: 550 W, 110-120 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz, 8 A.

Moottori: 550 W, 230 V, yksivaiheinen, 50/60 Hz, 4.7 A.

Moottorin lämpösuojaus. Voimansiirto: suorakäyttö. Turvajärjestelmä: kolme erillistä turvakytkintä ja mekaaninen moottorijarru. Suojausluokka: IP44. Pistoke: 10 A, maadoitettu. Sulake työtilojen sulakerasiassa: 10 A, hidas. Melutaso LpA (EN31201): 72 dBA. Magneettikenttä: alle 0,1 mikroteslaa.

Ohjaimet ja nopeudet: "0" = kone kytketty pois päältä. "I" = kone käy jatkuvasti nopeudella 1500 rpm (50 Hz) tai 1700 rpm (60 Hz). "P" (pulssi) = kone käy nopeudella 1500 rpm (50 Hz) tai 1700 rpm (60 Hz), kunnes nuppi vapautetaan.

Kulhon tilavuus: Bruttotilavuus 4 litraa. Nesteen nettotilavuus 1,6 litraa.

Nettopainot: koneen runko: 14,8 kg. Kulho veitsen, kannen ja kaapimien kanssa: 1,6 kg.

Materiaalit: Koneen runko alumiinia. Kulho* ruostumatonta terästä. Leikkurin* keskinapa asetaalia ja veitset korkealaatuista ruotsalaista terästä. Kansi* ja kaapimet* aitoa polysulfonia. * = Konepesun kestävä.

Normit: EU:n konedirektiivi 89/392/ETY. EMC-direktiivi 89/336/ETY.

VCM-42:N TEKNISET TIEDOT

Moottori: 750/370 W, 230 V, kolmivaiheinen, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Moottori: 750/370 W, 400 V, kolmivaiheinen, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Moottorin lämpösuojaus. Voimansiirto: suorakäyttö. Turvajärjestelmä: kolme erillistä turvakytkintä ja mekaaninen moottorijarru. Suojausluokka: IP44. Pistoke: 16 A, maadoitettu. Sulake työtilojen sulakerasiassa: 10 A, hidas. Melutaso LpA (EN31201): 72 dBA. Magneettikenttä: alle 0,1 mikroteslaa.

Ohjaimet ja nopeudet: "0" = kone kytketty pois päältä. "I" = kone käy jatkuvasti nopeudella 1500 rpm. "II" = kone käy jatkuvasti nopeudella 3000 rpm. "P" (pulssi) = kone käy nopeudella 3000 rpm, kunnes nuppi vapautetaan.

Kulhon tilavuus: Bruttotilavuus 4 litraa. Nesteen nettotilavuus 1,6 litraa.

Nettopainot: koneen runko: 15,4 kg. Kulho veitsen, kannen ja kaapimien kanssa: 1,6 kg.

Materiaalit: koneen runko alumiinia. Kulho* ruostumatonta terästä. Leikkurin* keskinapa asetaalia ja veitset korkealaatuista ruotsalaista terästä. Kansi* ja kaapimet* aitoa polysulfonia. * = Konepesun kestävä.

Normit: EU:n konedirektiivi 89/392/ETY. EMC-direktiivi 89/336/ETY.

NOTKUNARLEIÐBEININGAR FP-41/42 (IS)

AÐVÖRUN!

Lyftið aldrei vélinni á öryggisarminum.

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að tengja VCM-42.

Varist að skera ykkur á beittum hnífum og lausum vélarhlutum.

Stingið aldrei fingrunum ofan í skálina (I) nema við hreingerningu.

Aðeins löggiltum fagmönnum er heimilt að annast viðgerðir á vélinni og opna vélarhúsið.

Slökkvið fyrst á vélinni og takið hana úr sambandi, eða slökkvið á straumrofa áður en hún er hreinsuð.

ÚTPÖKKUN

Gangið úr skugga um að jafnvel smæstu hlutir fylgi vélinni, að hún sé í lagi og ekkert hafi skemmst í flutningi. Kvartanir verða að berast umboðsmanni vélarinnar innan átta daga.

TENGING

Fjarlægið hnífinn (H) úr skálinni (I) fyrir uppsetningu.

Tengið vélina við rafstraum með réttri uppgefinni spennu.

Gangið úr skugga um að öxullinn (O) snúist rangsælis.

Gangið úr skugga um að öxullinn hætti að snúast innan 4 sekúndna frá því að öryggisarmurinn (K) hefur verið færður frá miðju loksins (A).

Gangið úr skugga um að vélin geti ekki farið í gang ef skálin og lokið eru fjarlægð og öryggisarmurinn færður fram yfir öxulinn í miðju vélarinnar.

Ef misbrestur er á þessu, kallið þá til viðgerðarmann áður en vélin er tekin í notkun.

SAMSETNING

Færið öryggisarminn aftur eins langt og unnt er.

Setjið skálina (I) ofan á vélina þannig að stýrispinni skálarinnar (J) falli inn í gróp á yfirborði vélarinnar (P) og snúið skálinni rangsælis.

Rennið hnífnum (H) eins langt upp á öxulinn (O) og unnt er.

Komið sköfuhringnum (C) fyrir í skálinni þannig að lok hans (F) vísi "klukkan sex".

Leggið lokið (A) ofan á skálina þannig að örin á brún loksins vísi á handfang sköfuhringsins (D) og þrýstið lokinu niður þannig að sköfuhringurinn og lokið sitji þétt saman.

Lyftið öryggisarminum og færið hann um leið inn að miðju loksins.

LOSUN

Lyftið öryggisarminum (K) ögn, færið hann síðan aftur og út fyrir skálina (I) og fjarlægið síðan skálina.

Látið alltaf hnífinn (H) sitja eftir í skálinni þegar hún er losuð til að innihaldið geti ekki runnið út gegnum pípuna í skálinni miðri.

TEGUND VINNSLU

Sker, hakkar og blandar kjöt og fisk, hrærir kryddsmjör, salatsósur, majónes, eftirrétti, stöppur, kæfa o.s.frv.. Fyrir tilreiðslu á kjöti, fiski, ávöxtum, grænmeti, lauk, steinselju, hnetum, möndlum, parmesanosti, sveppum, súkkulaði o.s.frv..

VÖRUMAGN, STÆRÐ OG VINNSLUTÍMI

Það magn og bitastærð sem unnt er að vinna í einu og vinnslutíminn er mismunandi eftir þéttleika hráefnisins og þeim árangri sem stefnt er að.

Jafn og góður árangur fæst með því að hluta fast hráefni eins og kjöt, ost o.s.frv. fyrst í nokkurn veginn jafn stóra bita, ekki stærri en u.þ.b. 4 cm 3.

Í eftirfarandi lista er gefið upp hámarksmagn hráefnis sem vinna má í einu ásamt lauslega áætluðum vinnslutíma.

Kjöt: 1.3 kg/1 mín. Fiskur: 1.3 kg/1 mín. Kryddsmjör: 1.3 kg/1mín. Majones: 1.6 lítri/1 mín. Steinselja: 1 lítri/1 mín.

STILLIROFI

Þegar stillirofinn (Q) er í stöðu "0" er slökkt á vélinni.

Í stöðu "I" gengur vélin samfleytt og í stöðu "II" (VCM-42) gengur vélin samfleytt á miklum hraða.

Í stöðu "PULS" gengur vélin þangað til rofanum er sleppt. PULS-stillingin er notuð í stuttri vinnslu þar sem stefnt er að nákvæmum árangri.

SKÖFUHRINGUR

Sköfuhringurinn (C) er hjálpartæki til að beina t.d. kjöthakki sem hefur fest á hliðar skálarinnar aftur í átt að hnífnum á meðan vélin vinnur.

Snúið sköfuhringnum þegar þið viljið skafa af hliðum skálarinnar eða opna/loka mötunaropinu (B).

HREINSUN

Slökkvið fyrst á vélinni og takið hana úr sambandi, eða slökkvið á straumrofa.

Hreinsið ávallt vélina þegar eftir notkun.

Fjarlægið lausa hluta úr vélinni og þvoið þá vel og þurrkið.

Þurrkið af vélarhúsinu með votri grisju.

Vélarhúsið má aldrei hreinsa með uppþvottaefni með háu sýrustigi (pH - oft notuðu í uppþvottavélar).

Þurrkið hnífinn (H). Skiljið ekki við hann blautan á ryðfrírri borðplötu þegar hann er ekki í notkun.

Notið aldrei oddhvöss verkfæri eða háþrýstisprautu.

Geymið skálina (I) og hnífinn (H) á vélinni þegar þau eru ekki í notkun.

GANGIÐ ÚR SKUGGA UM VIKULEGA

Að öxullinn (O) hætti að snúast innan 4 sekúndna eftir að öryggisarmurinn (K) hefur verið færður frá miðju loksins (A).

Að ekki sé unnt að gangsetja vélina ef skálin (I) og lokið eru fjarlægð og öryggisarmurinn færður fram yfir öxulinn í miðju vélarinnar.

Takið vélina úr sambandi eða slökkvið á straumrofa og gangið síðan úr skugga um að raflínan sé heil og engar sprungur í henni.

Ef raflínan er ekki heil eða sprungur eru í henni eða ef einhver af fyrrnefndum öryggisaðgerðum verkar ekki ber að kalla til viðgerðarmann áður en vélin er tekin í notkun.

Að allar sýnilegar skrúfur og rær sitji fastar.

Að hnífarnir (H) séu heilir og bíti vel.

BILANALEIT

BILUN: Vélin fer ekki í gang eða stöðvast í miðri vinnslu og fer ekki aftur í gang.
VIÐBRÖGÐ: Gangið úr skugga um að vélin

sé tengd í vegginn eða straumrofinn í stöðu "I". Setjið skálina (I) og lokið (A) á vélina á réttan hátt. Færið öryggisarminn (K) alveg yfir miðju loksins. Gangið úr skugga um að vörin í töfluskáp á staðnum séu heil og amper-tala þeirra rétt. Bíðið nokkrar mínútur og reynið síðan að gangsetja vélina aftur. Kallið til viðgerðarmann.

BILUN: Lítil vinnslugeta eða skurður ófullnægjandi.
VIÐBRÖGÐ: Sjáið til þess að hnífarnir séu heilir og beittir. Hlutið hráefnið niður í minni og jafnstóra bita. Lengið eða styttið vinnslutímann. Vinnið úr minna magni í einu. Hafið sköfuhringinn (C) alltaf áfestan og notið hann eftir þörfum.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR VCM-41

Vélarhús: Mótor: 450 W, 100 V, einfasa, 50/60 Hz, 9/8 A.

Mótor: 550 W, 110-120 V, einfasa, 50/60 Hz, 8 A.

Mótor: 550 W, 230 V, einfasa, 50/60 Hz, 4.7 A.

Hitavörn. Aflyfirfærsla: bein. Öryggiskerfi: Þrír sjálfstæðir öryggisrofar og mekanísk mótorbremsa. Varnarflokkur: IP44. Innstunga: 10 A, jarðtengd. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, treg. Hljóðvist LpA (EN31201): 72 dBA. Segulsvið: Minna en 0,1 míkrótesla.

Stilling og hraði: "0" = slökkt á vélinni. "I" = vélin gengur samfellt 1500 snún/mín (50 Hz) eða 1700 snún/mín (60 Hz). "P" (púls) = vélin gengur 1500 snún/mín (50 Hz) eða 1700 snún/mín (60 Hz) þar til rofanum er sleppt.

Rúmtak skálar: Brúttórúmmál 4 lítrar. Nettórúmmál 1,6 lítrar af vökva.

Nettóþyngd: Vélarhús: 14,8 kg. Skál ásamt hnífi, loki og sköfu og sköfuhandfangi: 1,6 kg.

Efni: Vélarhús úr áli. Skál* úr ryðfríu stáli. Skurðareining* með nöf úr acetal og hnífum úr stáli í hæsta gæðaflokki. Lok*, skafa og sköfuhandfang úr ekta polysulfon. * = Má þvo í uppþvottavél.

Staðlar: Vélatilskipun ESB 89/392/EEC. EMC tilskipun 89/336/EEC.

TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR VCM-42

Mótor: 750/370 W, 230 V, þrífasa, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Mótor: 750/370 W, 400 V, þrífasa, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Hitavörn. Aflyfirfærsla: bein. Öryggiskerfi: Þrír sjálfstæðir öryggisrofar og mekanísk mótorbremsa. Varnarflokkur: IP44. Innstunga: 16 A, jarðtengd. Öryggi í töfluskáp á staðnum: 10 A, treg. Hljóðvist LpA (EN31201): 72 dBA. Segulsvið: Minna en 0,1 míkrótesla.

Stilling og hraði: "0" = slökkt á vélinni. "I" = vélin gengur samfellt 1500 snún/mín. "II" = vélin gengur samfellt 3000 snún/mín. "P" (púls) = vélin gengur 3000 snún/mín þar til rofanum er sleppt.

Rúmtak skálar: Brúttórúmtak 4 lítrar. Nettórúmtak 1,6 lítrar af vökva.

Nettóþyngd: Vélarhús: 15,4 kg. Skál ásamt hnífi, loki, sköfu og sköfuhandfangi: 1,6 kg.

Efni: Vélarhús úr áli. Skál* úr ryðfríu stáli. Skurðareining* með nöf úr acetal og hnífum úr stáli í hæsta gæðaflokki. Lok*, skafa og sköfuhandfang úr ekta polysulfon. * = Má þvo í uppþvottavél.

Staðlar: Vélatilskipun ESB 89/392/EEC. EMC tilskipun 89/336/EEC.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ VCM-41/42 (GR)

ΠΡΟΣΟΧΗ

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον βραχίονα ασφαλείας (K) για να μεταφέρετε το μηχάνημα.

Το VCM-42 πρέπει να εγκαθίσταται από εξουσιοδοτημένο ειδικό.

Προσέξτε μη τραυματίσετε τα χέρια σας στις κοφτερές λεπίδες και τα κινητά μέρη.

Μη βάζετε τα χέρια σας μέσα στο μπολ (I) παρά μόνο όταν καθαρίζετε.

Μόνο εξουσιοδοτημένος ειδικός μπορεί να επισκευάσει το μηχάνημα και να ανοίξει το περίβλημα του μηχανήματος.

Πριν από το καθάρισμα, σταματήστε το μηχάνημα και βγάλτε τον ρευματολήπτη ή ανοίξτε τον διακόπτη απομόνωσης.

ΑΠΟΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Βεβαιωθείτε ότι στη συσκευασία περιλαμβάνονται όλα τα μέρη του μηχανήματος, ότι το μηχάνημα λειτουργεί για τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται, και ότι δεν έχει γίνει καμία ζημία κατά τη μεταφορά. Ο προμηθευτής του μηχανήματος πρέπει να ειδοποιείται για τυχόν ελαττώματα μέσα σε οκτώ ημέρες.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Αφαιρέστε τον κοπτήρα (H) από το μπολ πριν από την εγκατάσταση.

Συνδέστε το μηχάνημα με παροχή ηλεκτρικού ρεύματος που είναι κατάλληλη για το μηχάνημα.

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας (O) περιστρέφεται αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Βεβαιωθείτε ότι ο άξονας παύει να περιστρέφεται μετά από 4 δευτερόλεπτα αφότου ο βραχίονας ασφαλείας (K) στραφεί μακριά από το κέντρο του καπακιού (A).

Βεβαιωθείτε ότι το μηχάνημα δεν τίθεται σε λειτουργία όταν το μπολ και το καπάκι αφαιρεθούν αλλά ο βραχίονας ασφαλείας είναι πάνω από τον άξονα στο κέντρο του μηχανήματος.

Εάν το μηχάνημα δεν λειτουργεί σωστά, καλέστε ειδικό για την αποκατάσταση της βλάβης πριν βάλετε πάλι σε λειτουργία το μηχάνημα.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Οταν συναρμολογείτε το μηχάνημα, αρχίστε μετακινώντας τον βραχίονα ασφαλείας (K) προς τα πίσω όσο πάει.

Τοποθετήστε το μπολ (I) στο μηχάνημα έτσι ώστε ο οδηγός πείρος (J) να πέσει μέσα στις σχισμές (P) στο άνω μέρος του μηχανήματος, και στη συνέχεια στρέψτε το μπολ αντίθετα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Τοποθετήστε τον κοπτήρα (H) στον άξονα (O) και πιέστε προς τα κάτω μέχρι το τέρμα.

Τοποθετήστε το ξέστρο (C) στο μπολ, με το κάλυμμά του (F) στη θέση αντίστοιχη με την ένδειξη του ρολογιού “6 η ώρα”.

Τοποθετήστε το καπάκι (A) στο μπολ έτσι ώστε το βέλος στο άκρο του καπακιού να δείχνει προς τη λαβή του ξέστρου (D), και πιέστε το καπάκι προς τα κάτω έτσι ώστε να συνδεθούν το ξέστρο και το καπάκι.

Ανυψώστε τον βραχίονα ασφαλείας, στρέφοντάς τον συγχρόνως προς το κέντρο του καπακιού.

ΤΥΠΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ

Κόβει, αλέθει, αναμιγνύει και ανακατεύει κιμά, μους ψαριού, αρωματικό βούτυρο, σάλτσα, μαγιονέζα, επιδόρπια, πουρέ, πατέ, κλπ. Ετοιμάζει κρέας, ψάρι, φρούτα, λαχανικά, κρεμμύδια, μαϊντανό, καρύδια, αμύγδαλα, παρμεζάνα, μανιτάρια, σοκολάτα, κλπ.

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

Αρχίστε ανυψώνοντας τον βραχίονα ασφαλείας (K) ελαφρά και στρέφοντάς τον συγχρόνως προς το πίσω μέρος του μηχανήματος μέχρι να αποδεσμευθεί από το μπολ (I). Στη συνέχεια αφαιρέστε το μπολ.

Πάντα αφήνετε τον κοπτήρα (H) στη θέση του όταν αφαιρείτε το μπολ, για να εμποδίσετε τα περιεχόμενα του μπολ να χυθούν έξω μέσω του σωλήνα στο κέντρο του μπολ.

ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ, ΜΕΓΕΘΗ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Οι ποσότητες και τα μεγέθη μεμονωμένων τεμαχίων που μπορούν να υποστούν επεξεργασία με ένα γέμισμα και ο χρόνος επεξεργασίας που απαιτείται εξαρτώνται από τη σύσταση του υπό επεξεργασία τροφίμου και από τα επιδιωκόμενα αποτελέσματα.

Για καλά, ομοιόμορφα αποτελέσματα, τα στερεά τρόφιμα όπως κρέας, τυρί, κλπ. πρέπει πρώτα να κόβονται σε τεμάχια του ίδιου κατά προσέγγιση μεγέθους και όχι μεγαλύτερου από 4 κυβικά εκατοστά.

Οι μέγιστες ποσότητες που μπορεί να επεξεργασθεί το μηχάνημα σε ένα γέμισμα και οι κατά προσέγγιση χρόνοι επεξεργασίας παρατίθενται παρακάτω.

Κρέας: 1,3 kg/1 min. Ψάρι: 1,3 kg/1 min. Βούτυρο με ειδική γεύση: 1,3 kg/1 min. Μαγιονέζα: 1,6 λίτρα/1 min. Μαϊντανός: 1 λίτρο/1 min.

ΜΟΧΛΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Οταν ο μοχλός ελέγχου (Q) είναι στη θέση “O”, το μηχάνημα είναι εκτός λειτουργίας.

Στη θέση “I”, το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς, και στη θέση “II” (VCM-42), το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς με υψηλή ταχύτητα.

Στη θέση “PULSE” το μηχάνημα θα λειτουργεί όσο ο μοχλός κρατιέται σ΄ αυτή τη θέση. Η θέση PULSE χρησιμοποιείται για κύκλους μικρής διάρκειας στους οποίους απαιτούνται ακριβή αποτελέσματα.

ΞΕΣΤΡΟ

Το ξέστρο (C) είναι ένα εξάρτημα που μπορεί να χρησιμοποιείται, ενώ το μηχάνημα λειτουργεί, για να επαναφέρει το κρέας που γίνεται κιμάς, για παράδειγμα, που έχει εκτιναχθεί στα τοιχώματα του μπολ πίσω στην περιοχή κοπής.

Στρέψτε το ξέστρο κάθε φορά που θέλετε να καθαρίσετε τα τοιχώματα του μπολ, ή για να ανοίξετε/κλείσετε τον σωλήνα τροφοδοσίας (B).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Σταματήστε το μηχάνημα και βγάλτε τον ρευματολήπτη από τον ρευματοδότη ή κλείστε τον απομονωτικό διακόπτη ασφαλείας.

Καθαρίζετε πάντα το μηχάνημα αμέσως μετά από τη χρήση.

Αφαιρέστε τα κινητά μέρη του μηχανήματος, πλύντε τα και στεγνώστε τα καλά.

Σκουπίστε το περίβλημα του μηχανήματος με υγρό ύφασμα.

Μη καθαρίζετε ποτέ το περίβλημα του μηχανήματος με απορρυπαντικό που έχει υψηλή τιμή pH (που χρησιμοποιείται συχνά σε πλυντήρια πιάτων).

Στεγνώνετε πάντα τον κόφτη (H) και μην τον αφήνετε ποτέ πάνω σε πάγκο εργασίας από ανοξείδωτο ατσάλι όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.

Ìç ÷ñçóéìïðïéåßôå ðïôÝ êïöôåñÜ áíôéêåßìåíá Þ ðéóôüëé øåêáóìïýò õøçëÞò ðßåóçò ãéá êáèÜñéóìá.

ÖõëÜîôå ôï ìðïë(É) êáé ôïí êïðÞñá (Ç) ìÝóá óôï ìç÷Üíçìá üôáí äåí ÷ñçóéìïðïéïýíôáé.

ΕΛΕΓΧΕΤΕ ΚΑΘΕ ΕΒΔΟΜΑΔΑ

Οτι ο άξονας (O) σταματά μέσα σε 4 δευτερόλεπτα αφότου ο βραχίονας ασφαλείας (K) στραφεί μακριά από το κέντρο του καπακιού (A).

Οτι το μηχάνημα δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία όταν το μπολ (I) και το καπάκι έχουν αφαιρεθεί και ο μοχλός ασφαλείας βρίσκεται πάνω από τον άξονα στο κέντρο του μηχανήματος.

Αφαιρέστε τον ρευματολήπτη από τον ρευματοδότη ή θέστε εκτός τον απομονωτικό διακόπτη ασφαλείας, και στη συνέχεια βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο είναι σε καλή κατάσταση και δεν παρουσιάζει ρωγμές στο εξωτερικό του.

Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει ζημιές ή ρωγμές, ή εάν κάποια από τις παραπάνω λειτουργίες ασφαλείας δεν γίνεται όπως προβλέπεται, καλέστε ειδικό για να ελέγξει το μηχάνημα πριν το χρησιμοποιήσετε

πάλι.

Οτι όλες οι ορατές βίδες και μπουλόνια είναι καλά σφιγμένα.

Οτι οι λεπίδες του κοπτήρα (H) είναι σε καλή κατάσταση και έχουν κοφτερές άκρες.

ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΒΛΑΒΩΝ

ΒΛΑΒΗ: Το μηχάνημα δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, ή σταματά ενώ λειτουργεί και δεν μπορεί να επαναλειτουργήσει. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι ο ρευματολήπτης είναι καλά προσαρμοσμένος στον ρευματοδότη ή ότι ο απομονωτικός διακόπτης ασφαλείας είναι στη θέση "I". Τοποθετήστε το μπολ (I) και το καπάκι (A) σωστά. Μετακινήστε τον βραχίονα ασφαλείας (K) μέχρι τέρμα στο κέντρο του καπακιού. Βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα του κτιρίου δεν έχουν καεί και ότι έχουν τη σωστή ονομαστική ένταση. Περιμένετε για λίγα λεπτά και προσπαθήστε να ξεκινήσετε πάλι το μηχάνημα. Εάν το μηχάνημα εξακολουθεί να μη λειτουργεί, καλέστε ειδικό.

ΒΛΑΒΗ: Χαμηλή απόδοση ή κακά αποτελέσματα κοπής. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια είναι σε καλή κατάσταση και είναι κοφτερά. Κόψτε το τρόφιμο που πρόκειται να υποστεί κατεργασία σε μικρότερα κομμάτια του ίδιου μεγέθους. Κατεργασθείτε το τρόφιμο για μικρότερο ή μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Κατεργασθείτε μικρότερες ποσότητες κάθε φορά. Πάντα έχετε προσαρμοσμένο το ξέστρο (C) και χρησιμοποιήστε το όταν χρειάζεται.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ VCM-41

Βάση μηχανήματος: Κινητήρας: 450 W, 100 V, μονοφασικός, 50/60 Hz, 9/8 A.

Κινητήρας: 550 W, 110-120 V, μονοφασικός, 50/60 Hz, 8 A.

Κινητήρας: 550 W, 230 V, μονοφασικός, 50/60 Hz, 4.7 A.

Θερμική προστασία κινητήρα. Μετάδοση: άμεση μετάδοση. Σύστημα ασφαλείας: τρεις ξεχωριστοί διακόπτες ασφαλείας και μηχανικό φρένο κινητήρα. Βαθμός προστασίας: IP44. Φις: 10 A, γειωμένο. Ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών του χώρου: 10 A, βραδείας τήξεως. Επίπεδο θορύβου LpA (EN31201): 72 dBA. Μαγνητικό πεδίο: μικρότερο από 0,1 mikrotesla.

Χειριστήρια και ταχύτητες: "0" = το μηχάνημα είναι εκτός λειτουργίας. "I" = το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς σε 1500 rpm (50 Hz) ή 1700 rpm (60 Hz). "P" (παλμική λειτουργία) = το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς σε 1500 rpm (50 Hz) ή 1700 rpm (60 Hz) μέχρι να απελευθερωθεί το κομβίο.

Ογκος κάδου: Μικτός όγκος 4 λίτρα. Καθαρός όγκος υγρού 1,6 λίτρα.

Καθαρά βάρη: Βάση μηχανήματος: 14,8 kg. Κάδος πλήρης με μαχαίρι, καπάκι και σύστημα απόξεσης: 1,6 kg.

Υλικά: Βάση μηχανήματος από αλουμίνιο. Κάδος* από ανοξείδωτο χάλυβα. Μονάδα κοπής* με κεντρικό ομφαλό από ακετάλη και μαχαίρια από σουηδικό χάλυβα υψηλής ποιότητας. Καπάκι* και σύστημα απόξεσης* από γνήσια πολυσουλφόνη. * = Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

Πρότυπα: Οδηγία Περί Μηχανημάτων της ΕΕ 89/392/EEC. Οδηγία EMC (Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας) 89/336/ EEC.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ VCM-42

Κινητήρας: 750/370 W, 230 V, τριφασικός, 50 Hz, 2,5/2,0 A.

Κινητήρας: 750/370 W, 400 V, τριφασικός, 50 Hz, 1,7/1,4 A.

Θερμική προστασία κινητήρα. Μετάδοση: άμεση μετάδοση. Σύστημα ασφαλείας: τρεις ξεχωριστοί διακόπτες ασφαλείας και μηχανικό φρένο κινητήρα. Βαθμός προστασίας: IP44. Φις: 16 A, γειωμένο. Ασφάλεια στον πίνακα ασφαλειών του χώρου: 10 A, βραδείας τήξεως. Επίπεδο θορύβου LpA (EN31201): 72 dBA. Μαγνητικό πεδίο: μικρότερο από 0,1 mikrotesla.

Χειριστήρια και ταχύτητες: "0" = το μηχάνημα είναι εκτός λειτουργίας. "I" = το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς σε 1500 rpm. "II" = το μηχάνημα λειτουργεί συνεχώς σε 3000 rpm. "P" (παλμική λειτουργία) = το μηχάνημα λειτουργεί σε 3000 rpm μέχρι να απελευθερωθεί το κομβίο.

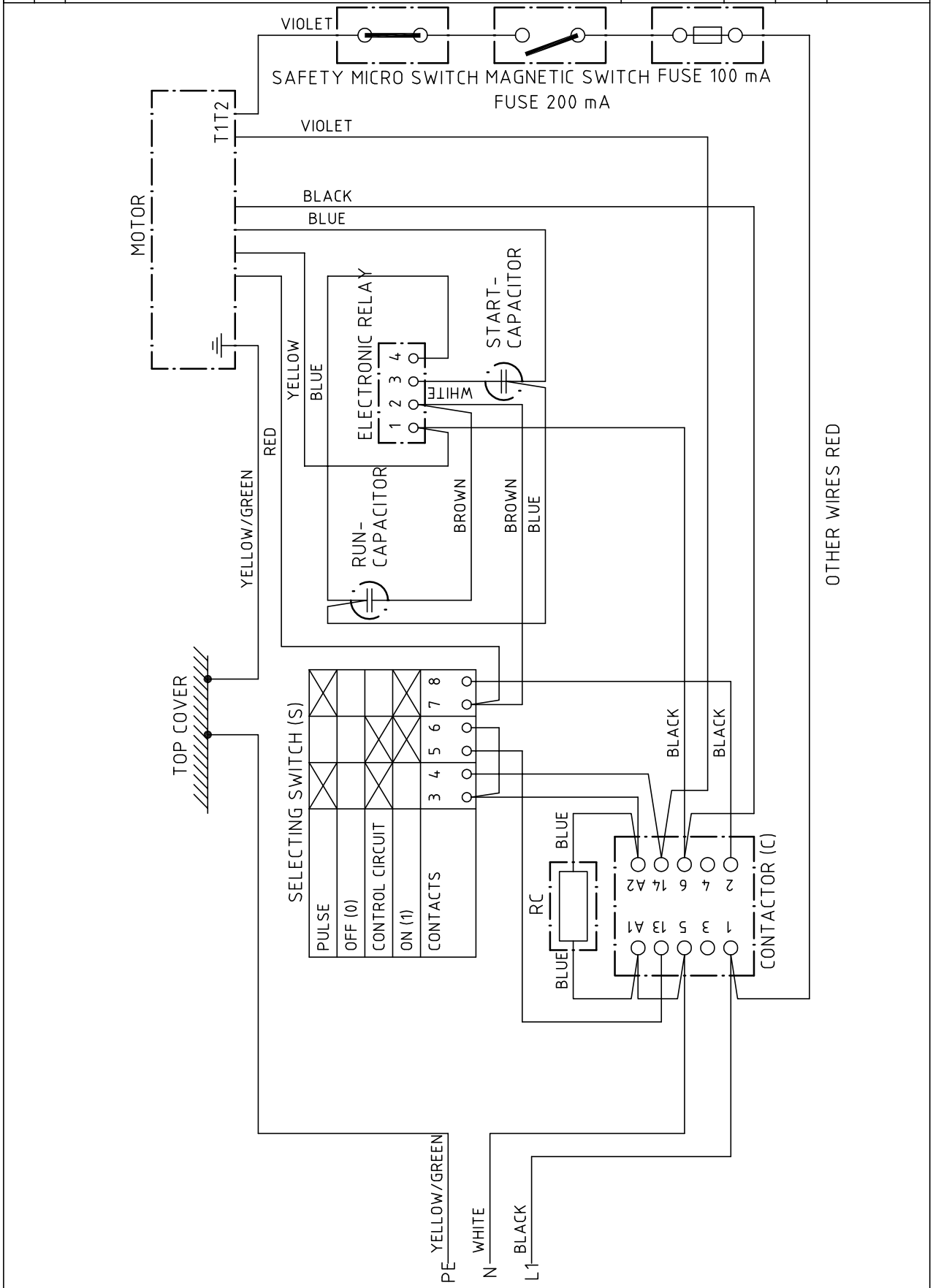
Ογκος κάδου: Μικτός όγκος 4 λίτρα. Καθαρός όγκος υγρού 1,6 λίτρα.

Καθαρά βάρη: Βάση του μηχανήματος: 15,4 kg. Κάδος πλήρης με μαχαίρι, καπάκι και σύστημα απόξεσης: 1,6 kg.

Υλικά: Βάση μηχανήματος από αλουμίνιο. Κάδος* από ανοξείδωτο χάλυβα. Μονάδα κοπής* με κεντρικό ομφαλό από ακετάλη και μαχαίρια από σουηδικό χάλυβα υψηλής ποιότητας. Καπάκι* και σύστημα απόξεσης* από γνήσια πολυσουλφόνη. * = Μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.

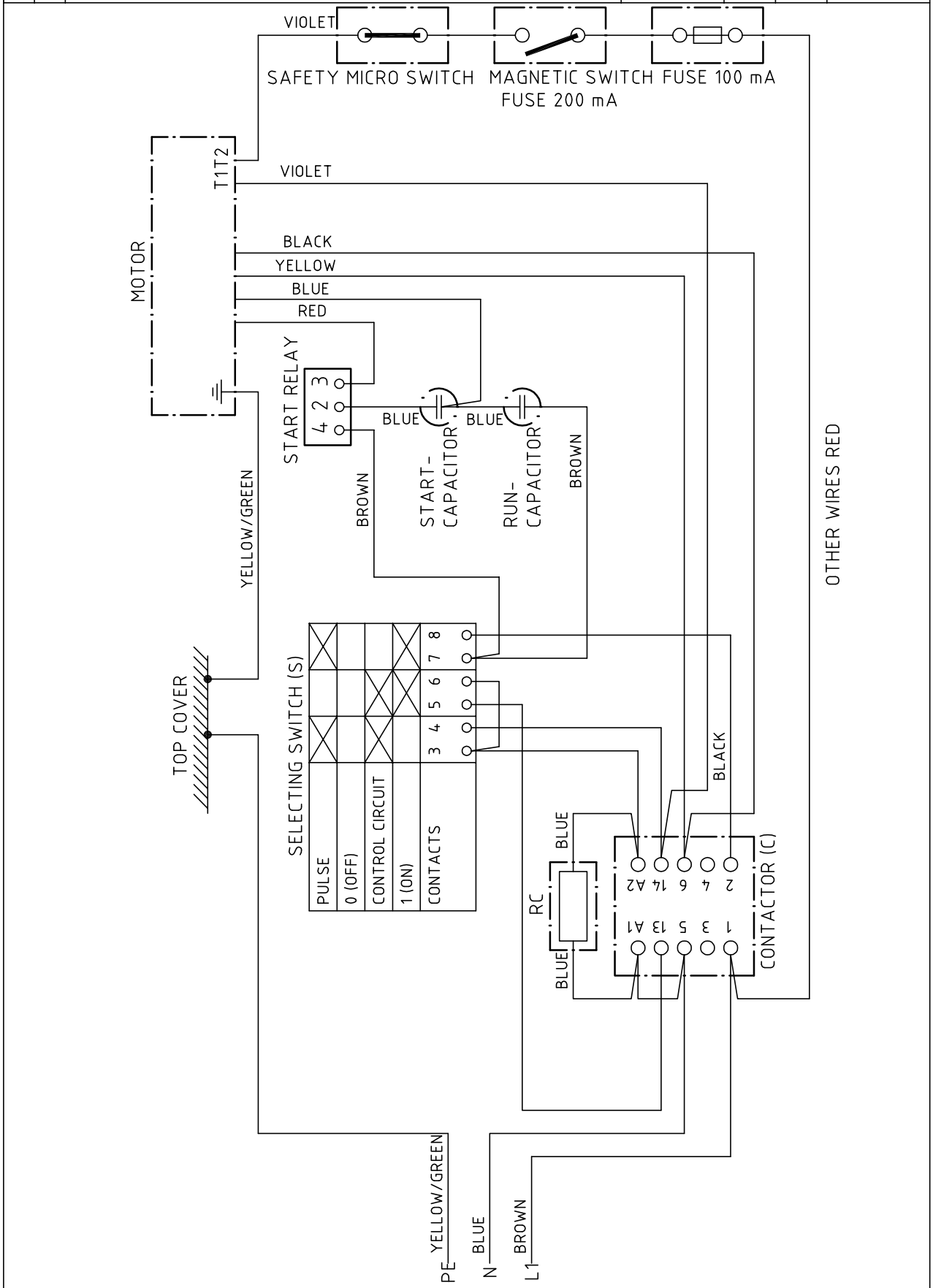
Πρότυπα: Οδηγία Περί Μηχανημάτων της ΕΕ 89/392/EEC. Οδηγία EMC (Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας) 89/336/ EEC.

Nr LTR	Ant. Nbr.	Ändring Revisions	Datum Date	Inf. Dwn by	Godk. Appr.	ÄO Nr. Ch.O. No.
C	1	NEW SELECTING SWITCH	070216	TF	UEK	1975



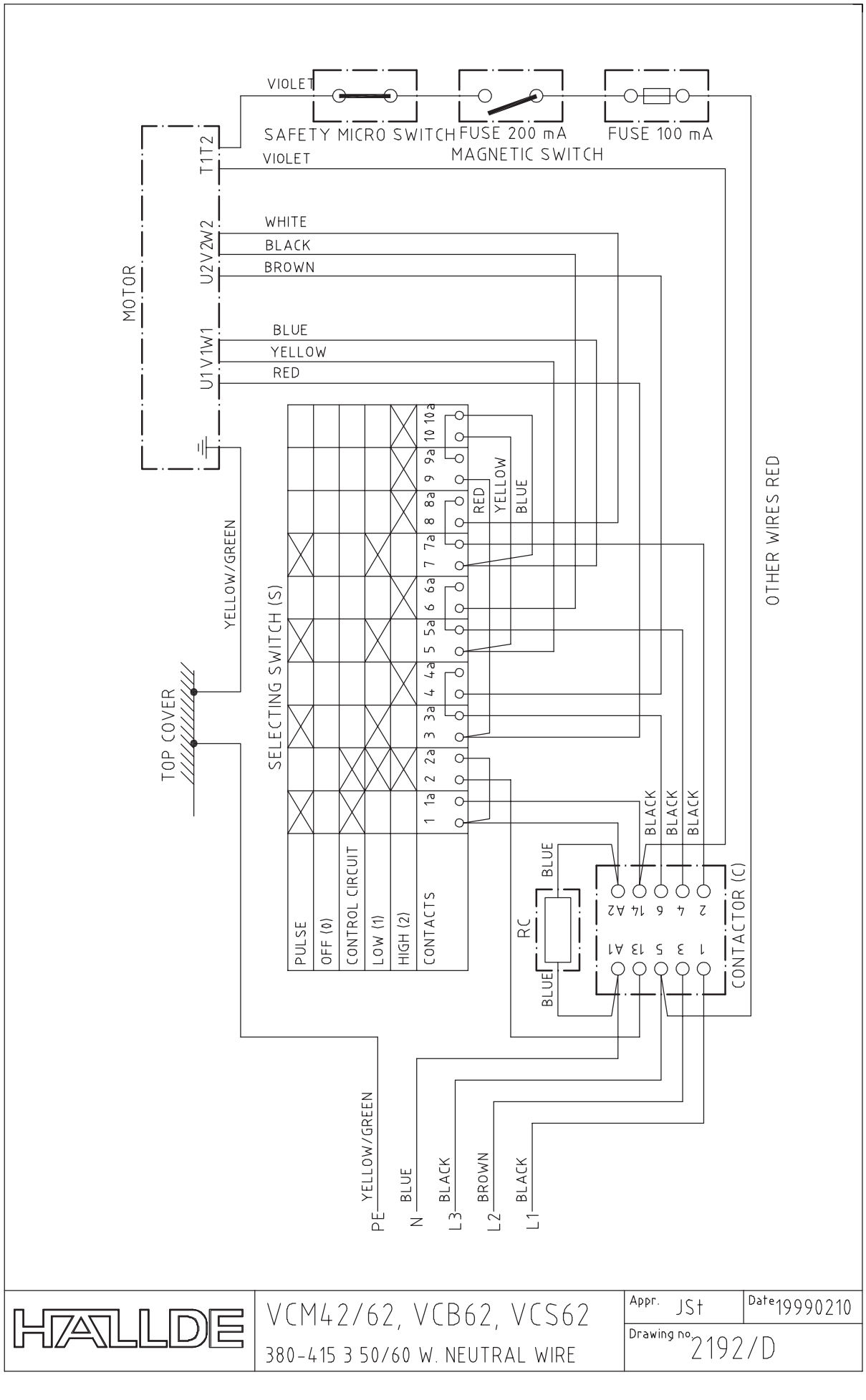
HALLDE	VCM-41/61, VCB-61, VCS-61 100-120 1 50/60	Appr. JSt	Date 20021204
		Drawing no. 2097/C	

Nr LTR	Ant. Nbr.	Ändring Revisions	Datum Date	Inf. Dwn by	Godk. Appr.	ÄO Nr. Ch.O. No.
E	1	NEW SELECTING SWITCH	070216	TF	UEK	1975



HALLDE	VCM-41/61, VCB-61, VCS-61 208-240 1 50/60	Appr. JSt	Date 20021204
		Drawing no. 2096/E	

HALLDE	VCM42/62, VCB-62, VCS-62 208-240 3 50/60 W/O NEUTRAL WIRE	Appr. JSt	Date 19990210
		Drawing no. 2186/A	



HALLDE

VCM42/62, VCB62, VCS62

380-415 3 50/60 W. NEUTRAL WIRE

Appr. JSt

Date 19990210

Drawing no. 2192/D