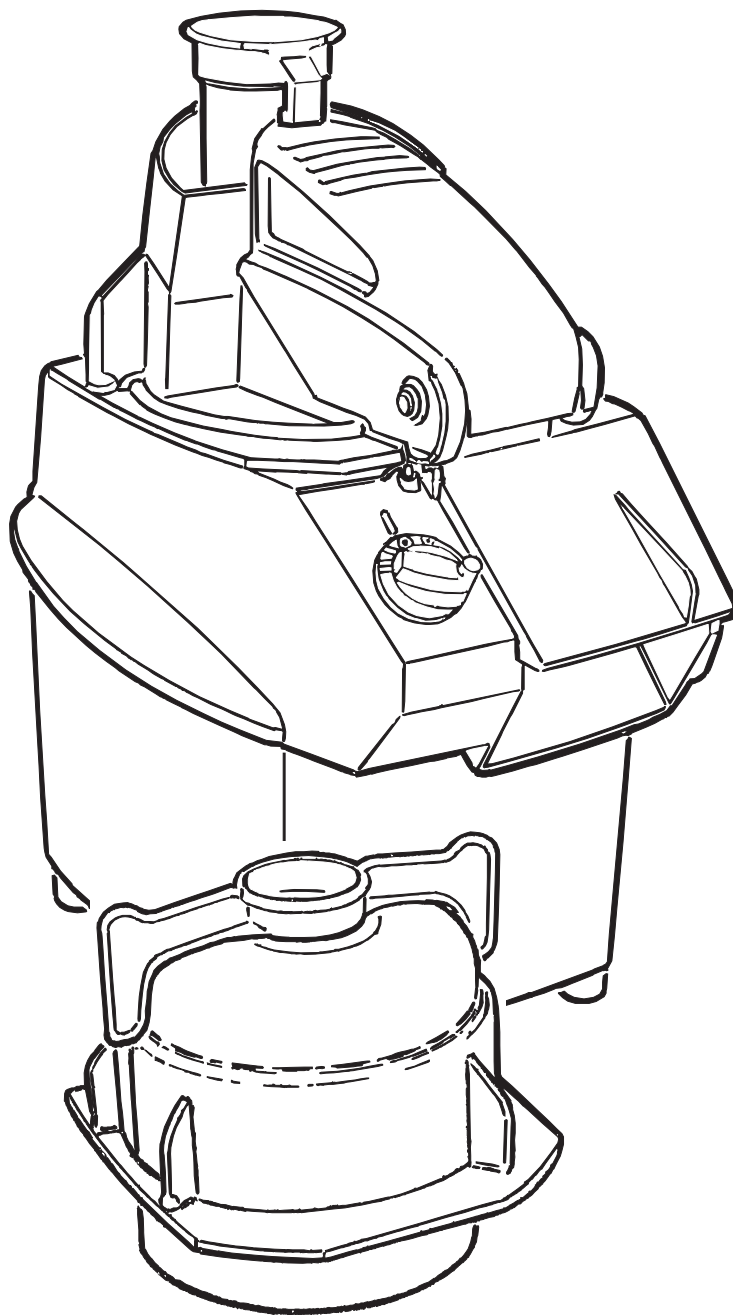


Hälde Combi Cutter CC-34

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

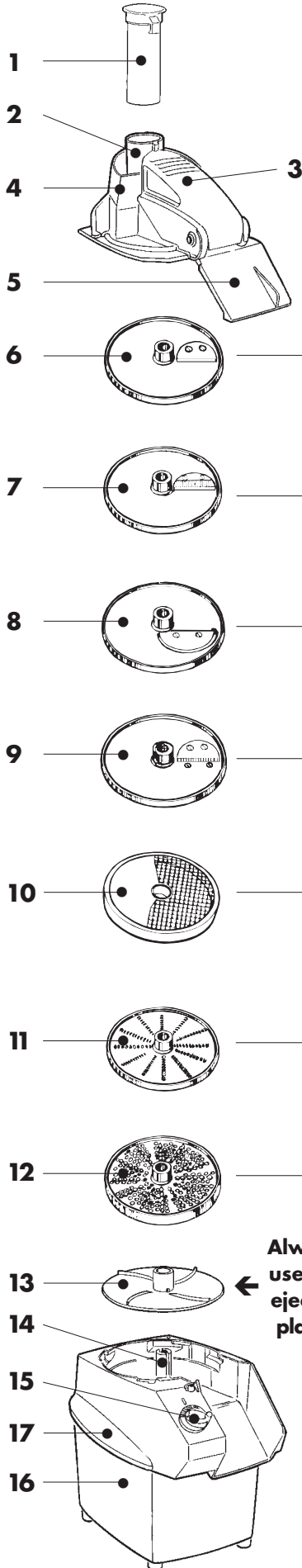


**Food Preparation
Fast and Easy**

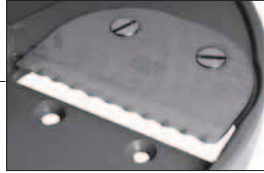


A

Parts Delar

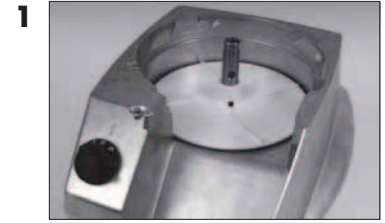


Always use the ejector plate!



B

Always Alltid



When dicing Vid tärning



C

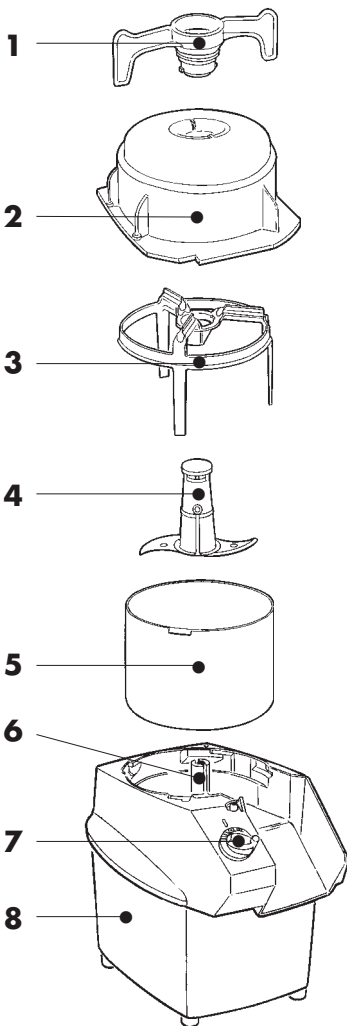
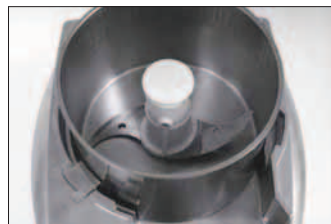
Dismantling Demontering

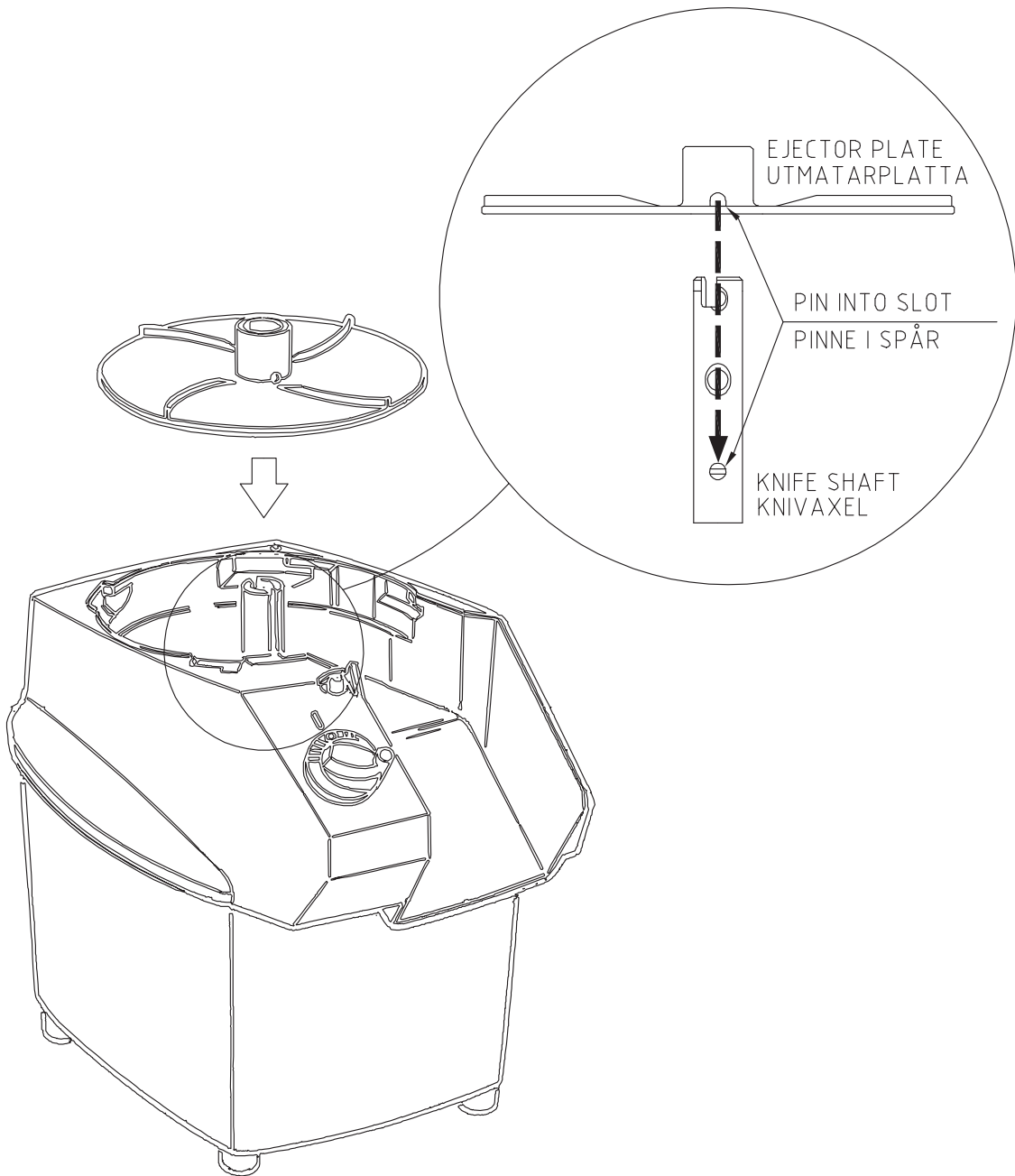


D

Assembling Montering



E**Wall racks
Vägghängare****F****Parts
Delar****G****Dismantling
Demontering****H****Assembling
Montering****I****Assembling
Montering****J****K****L****Dismantling
Demontering****M****Assembling
Montering**



BEDIENUNGSANLEITUNG

Hälde CC-34

(DE)

WARNUNG!

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

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

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

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

Vor der Reinigung der Maschine stets den Drehzahlregler (A15) in die Position „O“ bringen und anschließend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen oder den Trennschalter in die Aus-Stellung bringen, um die Maschine abzuschalten.

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

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

Auspacken.

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

Montage.

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

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

Montieren Sie das Wandgestell (E) für die Schneidwerkzeuge (A6-A12) und die Auswurfscheibe (A13) an einer Wand in der Nähe der Maschine.

Sicherheitskontrolle vor der Arbeit mit dem Einfüllkopf (A5).

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

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

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

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

Sicherheitskontrolle vor der Arbeit mit dem Behälter (F5).

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

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

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

Wann wird der Einfüllkopf (A5) verwendet?

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

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

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

Wann wird der Behälter (F5) verwendet?

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

Wahl des Schneidwerkzeugs (A6-A12) bei Verarbeitung mit dem Einfüllkopf (A5).

Standardschneidescheibe (A6): Scheibenschneiden von festen Produkten. Würfelt in Kombination mit Wurfelgatter (A10).

Buntschnittscheibe (A7): Schneiden in geriffelten Scheiben.

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

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

Wurfelgatter (A10): würfelt in Kombination mit der Standardschneidescheibe (A6).

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

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

Demontage des Einfüllkopfes (A5).

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

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

Heben Sie das Wurfelgatter (A10) ab.

Heben Sie die Auswurfscheibe (A13) ab.

Montage des Einfüllkopfes (A5).

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

Beim Würfeln: Setzen Sie das Wurfelgatter (A10) mit der scharfen Kante der Messer nach oben zeigend ein, so daß der Führungsansatz im Maschinenunterteil in die Ausparung seitlich am Wurfelgatter eingeführt wird (Abb. B2).

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

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

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

Demontage des Behälters (F5).

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

Drücken Sie den Abstreicherring (F3) und den Abstreichergriff (F1) zusammen, und drehen Sie gleichzeitig den Abstreichergriff bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn, und trennen Sie die drei Teile.

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

Montage des Behälters (F5).

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

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

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

Fassen Sie die Mitte des Abstreicherrings (F3), und setzen Sie den Deckel (F2) auf den Abstreicherring (M1).

Setzen Sie den Abstreichergriff (F1) auf den Deckel, und drücken Sie den Abstreicherring und den Abstreichergriff (M2) zusammen. Drehen Sie gleichzeitig den Abstreichergriff bis zum Anschlag im Gegenurzeigersinn, damit die drei Teile zusammengebracht werden (Abb. M3).

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

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

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

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

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

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

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

Verwendung des Drehzahlreglers (A15/F7).

Beim Würfeln und Scheibenschneiden von empfindlichen Produkten, wie beispielsweise Tomaten, sollte der Drehzahlregler in die Position „I“ gestellt werden, um eine sehr langsam/schonende Verarbeitung und optimale Ergebnisse zu erzielen.

Wenn sich der Drehzahlregler (A15/F7) in der Position „O“ befindet, ist die Maschine ausgeschaltet. In der Position „I“ läuft die Maschine ständig mit niedriger Drehzahl und in der Position „II“ ständig mit hoher Drehzahl. In der Position „P“ (Impulsposition) läuft die Maschine, bis der Drehzahlregler losgelassen wird.

Reinigung.

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

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

Falls Sie das Würfelgatter (A10) verwendet haben, belassen Sie dieses in der Maschine und drücken etwaige noch vorhandene Würfel mit einer Bürste heraus, bevor Sie das Gatter entfernen.

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

Wischen Sie das Maschinenunterteil mit einem feuchten Tuch ab.

Die Kunststoff-Schneidewerkzeuge können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Schneidewerkzeuge aus Leichtmetall sollten nicht in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden, da der hohe pH-Wert im Spülmittel zur Korrosion und zum Schwarzwerden des Metalls führen kann.

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

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

Wöchentliche Kontrolle

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

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

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

Stellen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“, stellen Sie den Einfüllkopf-Griff nach oben, und kontrollieren Sie, ob die Welle (A14) innerhalb von 4 Sekunden aufhört, sich zu drehen.

Montieren Sie den Behälter (F5) und den Deckel (F2). Stellen Sie den Drehzahlregler in die Position „I“, und kontrollieren Sie, ob die Welle (F6) innerhalb von 4 Sekunden, nachdem der Deckel angehoben und bis zum Anschlag im Gegenuhrzeigersinn gedreht wurde, aufhört, sich zu drehen.

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

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

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

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

Fehlersuche.

Um der Gefahr der Beschädigung des Motors vorzubeugen, besitzt die CC-34 einen thermischen Motorschutz, der die Maschine automatisch abschaltet, wenn der Motor zu heiß wird. Der thermische Motorschutz wird automatisch zurückgestellt, d. h. die Maschine kann wieder eingeschaltet werden, nachdem der Motor sich abgekühlt hat, was in der Regel zwischen 10 und 30 Minuten dauert.

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

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

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

Verarbeiten Sie jeweils eine kleinere Menge. Lassen Sie den Abstreicher (F1/F3) permanent montiert, und verwenden Sie ihn bei Bedarf.

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

Technische Daten HälÙde CC-34.

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

BENUTZER: Restaurants, ImbiÙküchen, Diätküchen, Tagesstätten, Altersheime, Großküchen usw., die 10 bis 80 Portionen pro Tag benötigen.

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

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

EINSTELLUNG UND DREHZAHLEN: Vier Drehzahlen (HÄLÙDE 4-SPEED) für optimale Verarbeitungsergebnisse beim Schneiden und Hacken. Automatische Drehzahleinstellung (HÄLÙDE AUTO-SPEED) erkennt, ob der Einfüllkopf oder der Behälter verwendet wird. Beim Schneiden mit dem Einfüllkopf arbeitet die Maschine mit etwa 550 U/min in der Position „I“ und mit etwa 850 U/min in der Position „II“, beim Hacken mit dem Behälter mit etwa 1 450 U/min in der Position „I“ und mit etwa 2 500 U/min in der Position „II“. Die Impulsfunktion arbeiten mit 850 U/min beim Schneiden mit dem Einfüllkopf und mit 2 500 U/min beim Hacken mit dem Behälter in der Position „P“.

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

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

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

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

Istruzioni per l'uso

Hälde CC-34

(IT)

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

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

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

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

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

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

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

Disimballaggio

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

Installazione

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

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

Applicare i supporti (E) per le lame (A6-A12) e per il disco di eiezione (A13) sulla parete, vicino all'apparecchio.

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

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

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

Portare la manopola in posizione "II" e sollevare l'impugnatura dell'alimentatore, controllando che l'asse dell'apparecchio (A14) cessi di ruotare entro 4 secondi circa.

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

Controllo di sicurezza relativo alle funzioni del contenitore (F5)

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

Rimontare il contenitore col coperchio (ma senza la lama) nel modo descritto nel paragrafo "Montaggio del contenitore" e portare la manopola in posizione "II", controllando che l'asse dell'apparecchio (F6) cessi di ruotare entro 4 secondi circa, nel caso in cui si giri il coperchio in senso antiorario fino al fermo.

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

Quando va utilizzato l'alimentatore (A5)?

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

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

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

Quando va utilizzato il contenitore (F5)?

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

Sceita degli accessori da taglio (A6-A12) per l'utilizzo con l'alimentatore (A5)

L'affettatrice standard (A6) serve ad affettare alimenti sodi. Per tagliare a cubetti si usa in combinazione con la griglia (A10).

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

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

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

La griglia (A10) serve per tagliare a cubetti, in combinazione con l'affettatrice standard (A6).

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

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

Smontaggio dell'alimentatore (A5)

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

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

Togliere la griglia (A10), se presente.

Sollevare il disco di eiezione (A13).

Montaggio dell'alimentatore (A5)

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

Se si desidera tagliare a cubetti: disporre la griglia (A10) con il lato tagliente rivolto verso l'alto, nella base della macchina in modo che la scanalatura della griglia s'inserisca sulla guida dell'apparecchio (fig. B2). Inserire quindi il disco dell'affettatrice standard sull'asse, ruotandolo fino a che si blocchi sul perno di accoppiamento (fig. B3).

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

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

Smontaggio del contenitore (F5)

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

Comprimere assieme l'anello del raschiatore (F3) e l'impugnatura del raschiatore (F1), ruotandoli contemporaneamente in senso orario fino al fermo. Separare ed estrarre i tre pezzi.

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

Montaggio del contenitore (F5)

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

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

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

Estrarre il centro dell'anello raschiatore (F3) e sistemare il coperchio (F2) sull'anello raschiatore (fig. M1).

Poggiare l'impugnatura del raschiatore (F1) sopra il coperchio e premere assieme anello e impugnatura del raschiatore (fig. M2), ruotandoli contemporaneamente in senso antiorario fino al fermo, quando coperchio, anello e impugnatura sono accoppiati saldamente tra loro (fig. M3).

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

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

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

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

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

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

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

Uso della manopola di comando (A15/F7)

Nel taglio a fettine o a cubetti di alimenti delicati e morbidi come i pomodori, ecc., si raccomanda di posizionare la manopola sulla velocità "I" per ottenere il migliore risultato.

Con la manopola in posizione "0" l'apparecchio non funziona. Nelle posizioni "I" e "II" funziona a regime continuo, rispettivamente a bassa e ad alta velocità. Nella posizione "P" (funzionamento a impulso) l'apparecchio funziona fin quando si tiene girata la manopola in detta posizione.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire sempre accuratamente l'apparecchio dopo averlo utilizzato.

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

Se si è usata la griglia (A10) sarà bene, prima di estrarla, rimuovere i cubetti rimasti servendosi dell'apposito spazzolino.

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

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

Gli accessori di taglio in plastica possono essere lavati nella lavastoviglie, mentre quelli di metallo vanno lavati manualmente, poiché l'elevato pH dei detersivi usati nelle lavastoviglie può corrodere o annerire le parti metalliche.

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

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

Controlli settimanali

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

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

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

Portare la manopola in posizione "I" e sollevare l'impugnatura dell'alimentatore, controllando che l'asse dell'apparecchio (A14) cessi di ruotare entro 4 secondi circa.

Rimontare il contenitore (F5) col coperchio (F2) e portare la manopola in posizione "I", controllando che l'asse dell'apparecchio (F6) cessi di ruotare entro 4 secondi circa, nel caso in cui si giri il coperchio in senso antiorario fino al fermo.

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

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

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

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

Ricerca guasti

Per eliminare i rischi di guasti al motore causati dal surriscaldamento, il CC-34 dispone di un interruttore che arresta automaticamente il motore quando questo raggiunge una temperatura eccessiva. L'interruttore si ripristina automaticamente, in modo che sia possibile avviare di nuovo la macchina quando il motore si sia raffreddato, normalmente dopo un periodo compreso tra i 10 ed i 30 minuti.

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

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

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

Predisporre una quantità minore da sminuzzare per ogni volta. Tenere sempre il raschiatore (F1/F3) montato ed utilizzarlo quando è necessario.

GUASTO: Non si riesce ad estrarre la lama dal contenitore (F5). **RIMEDI:** Usare sempre il disco di

eiezione (F13). Utilizzando un guanto di pelle spessa che protegga le dita dalle lame, provare ad estrarre l'accessorio facendolo ruotare in senso orario.

Dati tecnici HÄLDE CC-34

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

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

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

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

COMANDI E VELOCITÀ: Quattro velocità (HÄLDE 4 SPEED) per perfetti risultati di taglio. Regolazione automatica della velocità (HÄLDE AUTO SPEED) che percepisce se il contenitore o l'alimentatore sono montati e che nel taglio con l'alimentatore regola a circa 550 g/min nella posizione "I" della manopola e a circa 850 g/min nella posizione "II", mentre nell'uso con il contenitore regola a circa 1450 g/min nella posizione "I" della manopola e a circa 2500 g/min nella posizione "II". Nella funzione a impulso (posizione "P" della manopola), con l'alimentatore regola a circa 850 g/min, con il contenitore regola a circa 2500 g/min.

UTENSILI DI TAGLIO E LAMA PER SMINUZZARE: Diametro utensili: 185 mm. Diametro lama: 170 mm.

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

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

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