

# Hälldé SB-4L

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



**Food Preparation  
Fast and Easy**



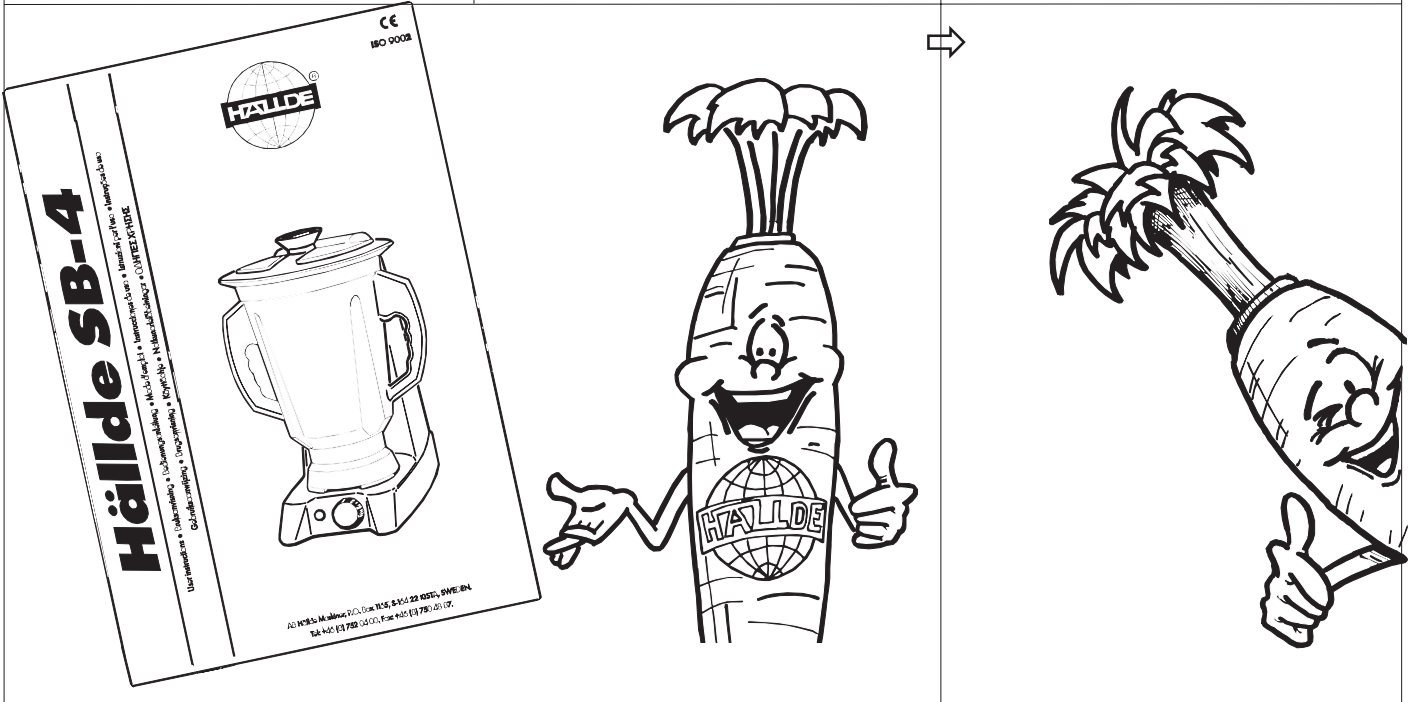
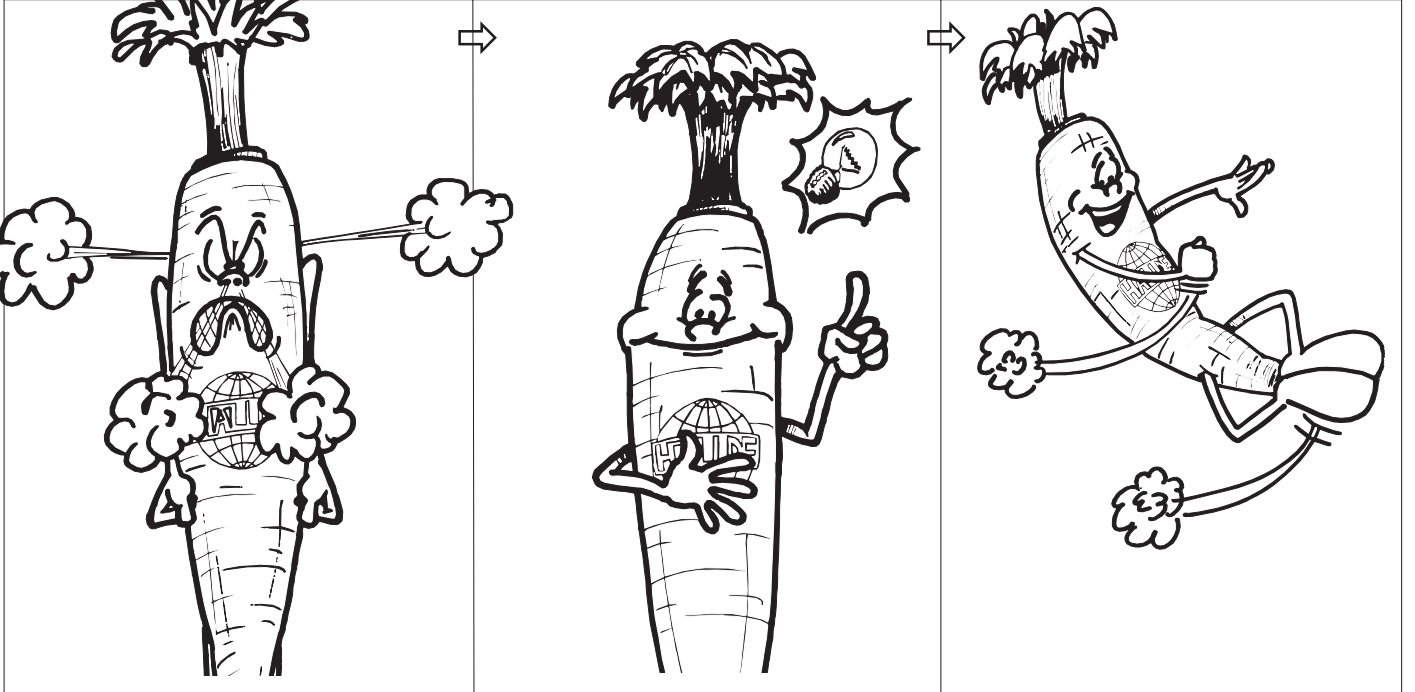
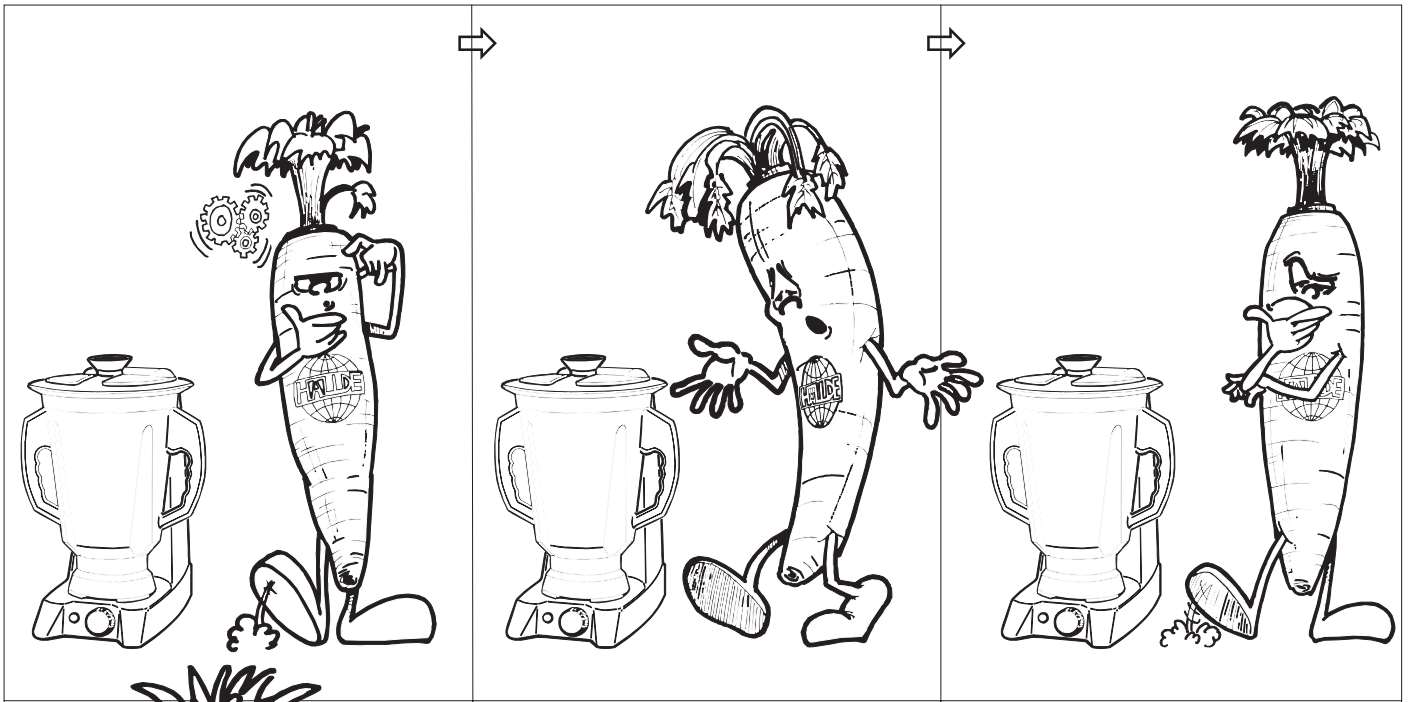
ISO 9001

CE

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

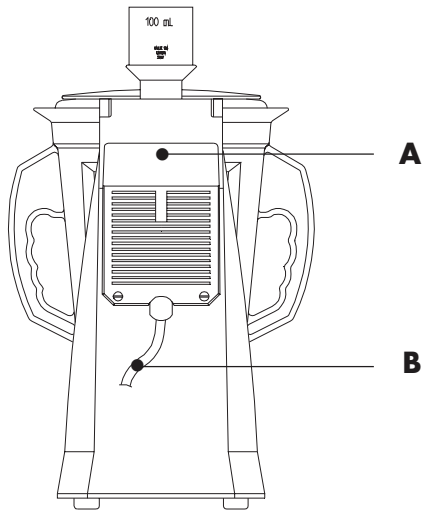
+46 8 587 730 00 +46 8 587 730 30

www.halldé.com info@halldé.se

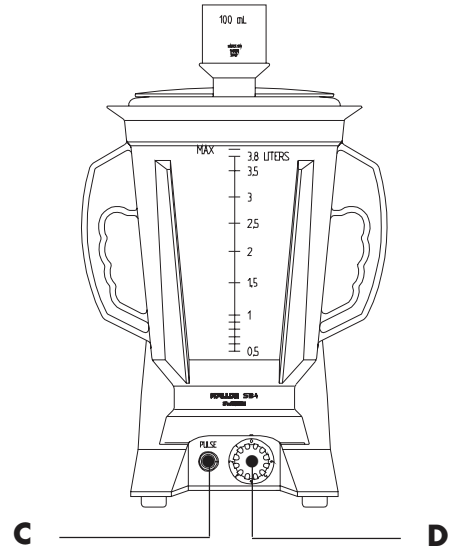


# Halde Blender SB-4<sup>L</sup>

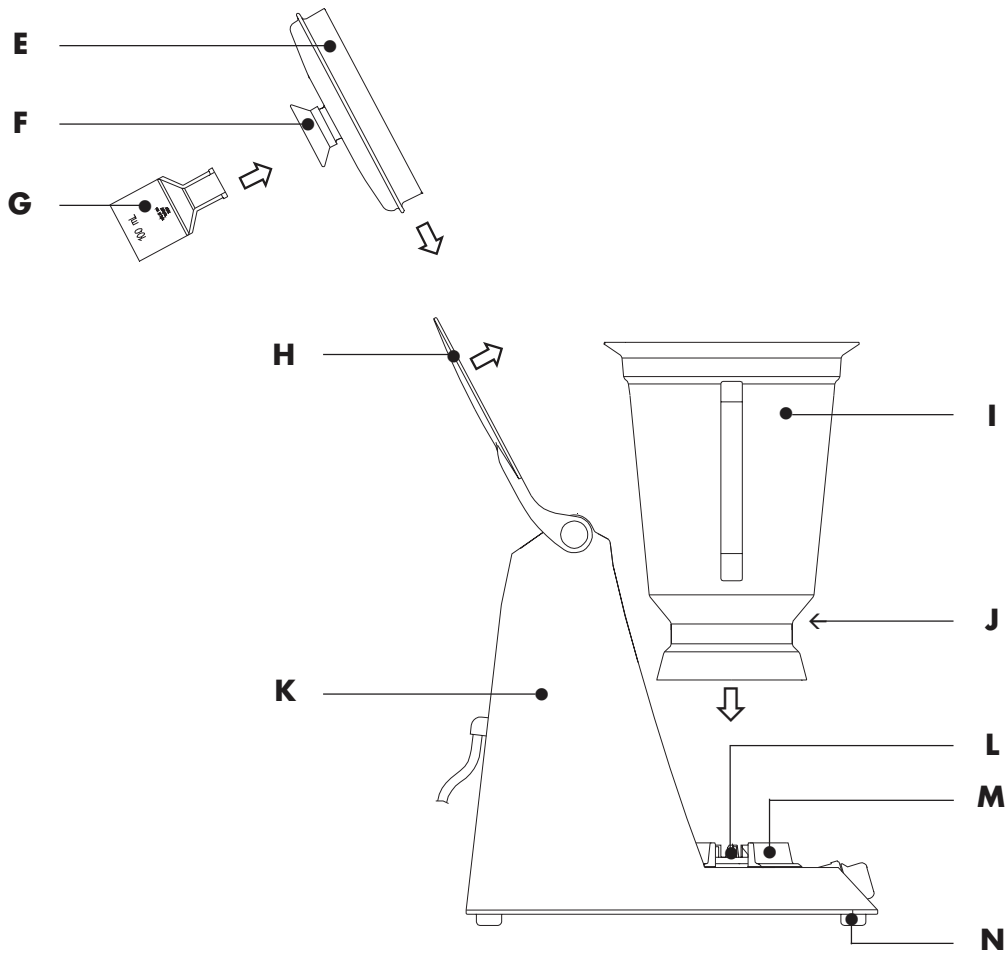
1



2



3



## **Bedienungsanleitung Halde SB-4<sup>L</sup> (DE)**

### **WARNUNG!**

**Beim Transport Deckel /  
Deckelhalter (3E/H) zuklappen,  
so daß die Kanne (3I) völlig  
verschlossen ist und die Maschine  
am Handgriff tragen (1A).**

**Seien Sie vorsichtig mit den  
scharfen Messern (3J) im Boden  
der Kanne.**

**Niemals in die Kanne fassen oder  
irgendwelche Gegenstände in die  
Kanne halten, wenn die  
Maschine in Betrieb ist.**

**Seien Sie stets auf Spritzer von  
der Maschine gefaßt und denken  
Sie an die Gefahr bei der  
Zubereitung zu heißer  
Flüssigkeiten etc.**

**Vor dem Reinigen des  
Maschinengehäuses (3K)  
Maschine abstellen und den  
Netzstecker ziehen.**

**Das Maschinengehäuse enthält  
elektrische Komponenten und  
darf deshalb niemals in der  
Spülmaschine gereinigt oder in  
Wasser getaucht werden.**

**Kein Teil der Maschine darf mit  
Hochdruckreiniger gereinigt  
werden.**

**Die Maschine darf nur von einem  
hierzu befugten Fachmann  
gereinigt werden. Dasselbe gilt  
für das Öffnen des  
Maschinengehäuses.**

### **AUSPACKEN**

Vergewissern Sie sich, daß sämtliche Teile  
vorhanden und unbeschädigt sind und die  
Maschine funktionsfähig ist.  
Beanstandungen sind innerhalb von acht  
Tagen an den Maschinenlieferanten zu  
richten.

### **INSTALLATION**

Schließen Sie die Maschine an eine den  
Maschinendaten entsprechende Steckdose  
an. Siehe TECHNISCHE DATEN SB-4.

Prüfen Sie, daß die Messereinheit (3J)  
innerhalb von 4 Sekunden nach Aufklappen

des Deckels/Deckelhalters (3E/H) zum  
Stillstand kommt.

Montieren Sie Kanne (3I) und Deckel (siehe  
MONTAGE). Deckel/Deckelhalter  
zuklappen. Maschine starten. Klappen Sie  
den Deckel/Deckelhalter langsam hoch, um  
zu prüfen, daß die Maschine stehen bleibt,  
ehe die Öffnung zwischen Oberkante  
Kanne und Unterkante Deckel größer als  
30 mm geworden ist.

Kanne und Deckel entfernen. Deckelhalter  
auf untere Schnapposition herunterklappen.  
Geschwindigkeitsschalter (2D) auf Position  
2 stellen und prüfen, daß die Maschine  
dabei nicht startet.

Bei fehlerhafter Funktion einer der drei  
vorgenannten Punkte ist ein Fachmann zur  
Fehlerbehebung hinzuzuziehen, bevor die  
Maschine in Betrieb genommen wird.

### **ÖLDOSIERER (3G)**

Der Öldosierer ist für die Dosierung und  
langsame Zugabe von Öl, z.B. bei der  
Zubereitung von Mayonnaise etc., während  
die Maschine in Betrieb ist, vorgesehen.

### **MONTAGE**

Bei Bedarf Öldosierer (3G) montieren,  
indem er ganz in die Einfüllöffnung (F3) des  
Deckels eingeführt und bis zum Anschlag im  
Uhrzeigersinn gedreht wird.

Deckelhalter (3H) bis zur oberen  
Schnappstellung aufklappen und Deckel  
(3E) in Deckelhalter einführen, so daß er im  
Deckelhalter zu liegen kommt.

Kanne (3I) auf die Maschine aufsetzen, so  
daß er ganz unten auf den vier Stützen  
(3M) ruht.

Deckel / Deckelhalter ganz bis zum  
Anschlag zuklappen.

### **DEMONTAGE**

Deckel/Deckelhalter (3E/H) bis zur oberen  
Schnappstellung aufklappen.

Deckel vom Deckelhalter entfernen.

Öldosierer durch Drehen desselben gegen  
den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag und  
anschließendes Nachobenziehen vom  
Deckel entfernen.

Kanne von der Maschine trennen.

### **GESCHWINDIGKEITSSCHALTER (2D)**

In Position 0 ist die Maschine ausgeschaltet.

In Position 1 bis 6 läuft die Maschine  
kontinuierlich von der geringsten bis zur  
höchsten Geschwindigkeit.

Nach Hochklappen des Deckels und  
Stoppen der Maschine durch den  
Sicherheitsschalter muß der  
Geschwindigkeitsschalter erst auf Position 0  
und dann auf 1 gestellt werden, um die  
Maschine erneut starten zu können.

### **SPRINTER-PLUS-FUNKTION „SPF“ (2C)**

SPF wird für kurze Zubereitungsmomente  
bei Höchstgeschwindigkeit verwendet.

Wenn der SPF-Knopf gedrückt wird (2C),  
steigt die Geschwindigkeit unmittelbar auf  
die Höchstgeschwindigkeit an.

SPF läßt sich nicht aktivieren, wenn der  
Geschwindigkeitsschalter (2D) auf 0 steht.

### **ALLGEMEINE TIPS FÜR SCHNELLES ZUBEREITEN UND OPTIMALES ERGEBNIS**

Um Tropfen an der Rückseite der Maschine  
zu vermeiden, empfiehlt es sich, den  
Deckel/Deckelhalter (3E/H) nur bis zur  
oberen Schnappstellung zu öffnen und nicht  
bis zum Anschlag.

SB-4 nur zum Mixen, Schlagen, Umrühren,  
Hacken und Zerkleinern flussigkeitsreicher  
Mischungen wie Soßen, Suppen,  
Mehlschwitzen, Teig, Dressing, Mayonnaise,  
Nachspeisen, Fruchtgetränke, Cocktails,  
Milchshakes etc. verwenden.

Sorgen Sie dafür, daß stets so viel  
Flüssigkeit vorhanden ist, daß die Mischung  
beweglich ist und leicht fließt.

Erst Flüssigkeit zugeben und dann feste  
Bestandteile (auch Eiswürfel).

Niemals größere Eiswürfel verwenden als  
die gewöhnlichen mit Eismaschine  
hergestellten Eiswürfel.

Zerteilen Sie die festen Zutaten erst in etwa  
gleich große Stücke, so daß die Maschine  
keine Mühe hat, sie zu bearbeiten.

Setzen Sie die festen Zutaten in Portionen  
zu und nicht alles auf einmal.

Füllen Sie die Kanne nur soweit auf, daß die  
Zubereitung durch die Maschine leicht  
vonstatten geht.

Sorgen Sie dafür, daß die Menge in der

Kanne nie über den obersten Markierungsstrich hinausgeht. Denken Sie daran, daß das Volumen des Inhalts während der Zubereitung gewöhnlich zunimmt.

Wählen Sie die Geschwindigkeit so, daß in der Mitte der Kanne eine Luftsäule entsteht.

Verwenden Sie die Einfüllöffnung im Deckel (3F), um während des Betriebs Zutaten hinzuzugeben.

Bei der Zubereitung von Mayonnaise sollte das Öl zuletzt und unter Zuhilfenahme des Dosierers (3G) zugesetzt werden.

Um Spritzer zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Hand über die Einfüllöffnung (3F) zu halten oder den Öldosierer (3G) zu montieren.

## REINIGUNG

Reinigen Sie die Maschine unmittelbar nach Gebrauch.

Verwenden Sie niemals scharfe Gegenstände oder Hochdruckreiniger.

Niemals das Maschinengehäuse (3K) mit Spülmittel mit hohem pH-Wert reinigen (wird oft bei Geschirrspülnern verwendet).

Erst Kanne (3I) abnehmen (Messereinheit in der Kanne sitzen lassen), dann Deckel (3E) und Öldosierer (3G). Reinigen Sie diese Teile in der Spülmaschine.

Bei Handreinigung erst die Maschine mit warmem Wasser und Spülmittel in der Kanne laufen lassen.

Danach Netzstecker ziehen und Maschinengehäuse von oben her abspülen oder mit einem feuchten Lappen abwischen.

## WÖCHENTLICH PRÜFEN

Prüfen Sie, daß die Messereinheit (3J) innerhalb von 4 Sekunden nach Aufklappen des Deckels/Deckelhalters (3E/H) zum Stillstand kommt.

Montieren Sie Kanne (3I) und Deckel (siehe MONTAGE). Deckel/Deckelhalter zuklappen. Maschine starten. Klappen Sie den Deckel/Deckelhalter langsam hoch, um zu prüfen, daß die Maschine stehen bleibt, ehe die Öffnung zwischen Oberkante Kanne und Unterkante Deckel größer als 30 mm geworden ist.

Kanne und Deckel entfernen. Deckelhalter auf untere Schnapposition herunterklappen. Geschwindigkeitsschalter (2D) auf Position 2 stellen und prüfen, daß die Maschine dabei nicht startet.

Netzstecker ziehen und Kabel auf evtl. Schäden und Risse hin prüfen.

Falls das Elektrokabel beschädigt ist oder Risse aufweist bzw. irgendeine der vorgenannten Sicherheitsfunktionen nicht funktionsfähig ist, ist ein Fachmann zur Behebung des Mangels heranzuziehen, ehe die Maschine in Betrieb genommen wird.

Prüfen Sie, ob die Schrauben an der Rückseite und Unterseite der Maschine sowie die Hutmuttern im Boden der Kanne ordentlich angezogen sind.

Prüfen Sie, daß die Messereinheit (3J) fehlerfrei ist und gute Schärfe besitzt.

## FEHLERSUCHE

FEHLER: Die Maschine startet nicht oder bleibt während des Betriebs stehen, ohne erneut gestartet werden zu können.

MAßNAHMEN: Prüfen sie, ob der Stecker in der Steckdose sitzt. Kanne (3I) korrekt montieren. Deckel in den Deckelhalter schieben und Deckelhalter zuklappen, so daß der Deckel die Kanne verschließt. Prüfen Sie die Sicherungen im Sicherungskasten auf evtl. Defekt und richtige Amperezahl hin. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 0 und warten Sie einige Minuten, bevor Sie erneut versuchen, die Maschine zu starten. Bei Bedarf Fachmann zur Fehlerbehebung hinzuziehen.

FEHLER: Geringe Leistung oder mangelhaftes Ergebnis.

MAßNAHMEN: Prüfen Sie die Messer auf evtl. Beschädigung und Schärfe hin. Siehe weiter unter ALLGEMEINE TIPS FÜR SCHNELLES ZUBEREITEN UND OPTIMALES ERGEBNIS.

## TECHNISCHE DATEN

ART DER ZUBEREITUNG: Mixen, Schlagen, Rühren, Hacken, Zerkleinern. Zubereitung von Salatdressing, Kräuteröl, Soßen, Teig, Mehlschwitzen, Mayonnaise, Suppen, Kräuterbutter, Nachspeisen, Fruchtgetränke, Cocktails, Milchshakes etc.

ANWENDER: Restaurants, Bars, Dietküchen, Heilanstalten, Krankenhäuser, Schulen, Fast-Food-Einrichtungen, Catering etc.

KANNE: Die Kanne einschließlich Deckel und Messereinheit kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Volumen: 4 Liter. Maßangaben: 0,5 - 3,8 Liter, 10-140 ounces, 2-16 Tassen.

Öldosierer: Volumen 0,1 Liter.

MASCHINE: Motor, Alt. 1: 1000 W, 220-

240 V, 1-Phasenstrom, 50/60 Hz. Sicherung im Sicherungskasten: 10 A träge. Motor, Alt. 2: 1000 W, 110-120 V, 1-Phasenstrom, 50/60 Hz. Sicherung im Sicherungskasten: 10 A träge. Thermischer Motorschutz mit Rücksetzautomatik. Kraftübertragung: Zahnriemen. Sicherheitssystem: mechanischer Sicherheitsschalter. Schutzklasse: IP34, Schallpegel LpA (EN 3120): < 84 dBA.

GESCHWINDIGKEITSREGLER: Geschwindigkeitsschalter für stufenlose Einstellung der Drehzahl von 700 auf 15000 U/Min. Elektronische Drehzahlregelung für konstante Drehzahl unabhängig von der Belastung. Separate Sprinter-Puls-Funktion (SPF) mit direkter Beschleunigung bis auf 15000 U/Min.

MATERIAL: Maschinengehäuse: Aluminiumlegierung. Kanne und Öldosierer: schlag- und hitzebeständiges Polysulfon. Deckel: schlagzähes Polypropylen. Messer der Messereinheit: Messerstahl höchster Qualität. Welle und Kugellager der Messereinheit: Edelstahl. Kanne einschließlich Messereinheit, Deckel und Öldosierer sind spülmaschinenfest. Dies bedeutet, daß die Messereinheit nie von der Kanne entfernt zu werden braucht.

NETTOGEWICHT: Maschine 5,7 kg. Kanne 0,9 kg.

NORMEN: ISO 9001, NSF STANDARD 8, EU Maschinenrichtlinie 89/392EEC.

# Istruzioni per l'uso

## Hälde SB-4<sup>L</sup>

### (IT)

#### Attenzione!

**Prima di spostare la macchina, abbassare il coperchio/il braccio portacoperchio (3E/H) in modo che il bicchiere (3I) sia completamente chiuso, quindi tenere il frullatore per le impugnature (1A).**

**Attenzione alle lame (3J) sul fondo del bicchiere.**

**Non infilare mai le mani o altri oggetti nel bicchiere se il frullatore è in moto.**

**Considerare che mentre la macchina è in esercizio, può fuoriuscire parte del contenuto e quindi, non lavorare liquidi e alimenti troppo caldi.**

**Spegnere la macchina ed estrarre la spina dalla presa di corrente prima di pulire il basamento (3K).**

**Il basamento contiene componenti elettrici e non può quindi essere lavato immergendolo in acqua o nella lavastoviglie.**

**Per la pulizia non usare idropulitrici.**

**L'apertura del basamento e ogni intervento di riparazione devono essere effettuati da personale qualificato.**

#### Estrazione dall'imballo

Verificare la presenza di tutti i dettagli e controllare il funzionamento della macchina. Eventuali reclami vanno presentati al fornitore entro otto giorni.

#### Installazione

Collegare la spina della macchina ad una presa di corrente di adeguata tensione. Vedere a "CARATTERISTICHE TECNICHE SB-4".

Controllare che il coltello (3J) si blocchi completamente entro 4 secondi da sollevamento del coperchio/del braccio portacoperchio (3E/H).

Montare il bicchiere (3I) ed il coperchio

(vedi alla voce "MONTAGGIO"). Abbassare il coperchio/fermo. Avviare la macchina. Sollevare lentamente il coperchio/braccio portacoperchio e verificare che la macchina si fermi prima che l'apertura tra il coperchio/braccio portacoperchio e il bordo del bicchiere sia superiore a 30 mm.

Togliere il bicchiere ed il coperchio. Abbassare il braccio fino al fermo inferiore. Portare il selettore di velocità (2D) in posizione "2" e controllare che la macchina non parta.

In caso di anomalia di funzionamento di uno qualsiasi dei tre punti di cui sopra, contattare un tecnico specializzato prima di usare la macchina.

#### Dosatore dell'olio (3G)

Il dosatore è destinato al dosaggio e all'aggiunta graduale di olio durante la preparazione di maionese o simili, mentre la macchina è in funzione.

#### Montaggio

Se necessario, montare il dosatore per l'olio (3G) infilandolo semplicemente nell'apertura sul coperchio (3F). Avvitare quindi in senso orario, fino a bloccarlo.

Sollevare completamente il braccio portacoperchio (3H) fino al fermo superiore e infilarvi il coperchio (3E) in posizione.

Posizionare il bicchiere (3I) sulla macchina, in modo che vada a poggiare perfettamente sui quattro supporti (3M).

Abbassare il coperchio completamente, fino al punto di fermo.

#### Smontaggio

Sollevare il coperchio/braccio portacoperchio (3E/H) completamente, fino al punto di fermo.

Togliere il coperchio dal braccio portacoperchio.

Togliere il dosatore per l'olio, svitandolo completamente in senso antiorario e estraendolo verso l'alto.

Togliere quindi il bicchiere dalla macchina.

Selettore di velocità (2D)

In posizione "0" la macchina è spenta.

Nelle posizioni da "1" a "6" la macchina è in funzione e la velocità varia dal minimo al massimo.

Se il coperchio viene sollevato, l'interruttore di sicurezza arresta la macchina. Per far ripartire la macchina è indispensabile portare il selettore prima su "0" e quindi sulla posizione desiderata tra "1" e "6".

#### Funzione "Sprinter" ad impulsi SPF (2C)

La funzione SPF viene utilizzata per lavorazioni brevi alla massima velocità.

Non appena viene premuto il pulsante SPF (2C) la velocità passa immediatamente dalla posizione selezionata alla massima velocità.

Se il selettore di velocità (2D) è su "0", il pulsante SPF non può essere attivato.

Suggerimenti per lavorazioni veloci e con i migliori risultati

Per evitare inutili gocce sul retro della macchina, sollevare il coperchio/braccio (3E/H) solo fino al fermo superiore e non completamente.

Usare il frullatore SB-4 solo per mescolare, sbattere, frullare e tritare prodotti ad elevato contenuto di fluidi quali salse, zuppe, pastella per frittura, maionese, dessert, budini, bevande alla frutta, frappé, cocktail e simili.

La quantità di liquido presente deve essere sempre tale da assicurare una consistenza molto fluida al preparato in lavorazione.

Aggiungere prima il liquido e quindi gli ingredienti solidi (ghiaccio incluso).

Non lavorare mai ghiaccio di dimensioni superiori ai normali cubetti generati dalla macchina per il ghiaccio.

Gli ingredienti solidi vanno prima tagliati a piccoli pezzi di dimensioni omogenee, tali che la macchina possa lavorarli con facilità.

Aggiungere gli ingredienti solidi mano a mano e non tutti in una volta.

La quantità di ingredienti nel bicchiere deve essere tale da consentire alla macchina di lavorare con facilità.

Gli ingredienti presenti nel bicchiere non devono superare mai i contrassegni superiori, tenendo conto che il prodotto finito aumenta spesso di volume durante la lavorazione.

Scegliere una velocità tale che consenta la formazione di un vortice d'aria al centro del bicchiere.

Per aggiungere ingredienti mentre la macchina è in funzione, usare l'apposito foro di dosaggio (3F) nel coperchio.

Per la preparazione di maionese, aggiungere l'olio per ultimo, progressivamente, con l'aiuto dell'apposito dosatore (3G).

Per evitare schizzi. Tenere una mano sopra il foro di alimentazione (3F) del coperchio, o montare il dosatore dell'olio.

### **Pulizia**

Pulire sempre la macchina immediatamente dopo l'uso.

Non usare oggetti appuntiti o l'idropulitrice.

Non pulire mai il basamento (3K) con detersivo a pH elevato (spesso usato nelle lavastoviglie).

Togliere prima il bicchiere (3I) (lasciandovi il coltello montato), il coperchio (3E) e il dosatore (3G), lavando poi queste parti nella lavastoviglie.

In caso di lavaggio a mano, far girare prima la macchina, mettendo acqua calda e detersivo nel bicchiere.

Estrarre poi la spina dalla presa di corrente e pulire il basamento dall'alto, asciugando con un panno umido.

### **Controllare settimanalmente**

Controllare che il coltello (3J) si blocchi completamente entro 4 secondi da sollevamento del coperchio/del braccio portacoperchio (3E/H).

Montare il bicchiere (3I) ed il coperchio (vedi alla voce "MONTAGGIO"). Abbassare il coperchio/fermo. Avviare la macchina. Sollevare lentamente il coperchio/braccio portacoperchio e verificare che la macchina si fermi prima che l'apertura tra il coperchio/braccio portacoperchio e il bordo del bicchiere sia superiore a 30 mm.

Togliere il bicchiere ed il coperchio. Abbassare il braccio fino al fermo inferiore. Portare il selettore di velocità (2D) in posizione "2" e controllare che la macchina non parta.

Estrarre la spina dalla presa di corrente e controllare che il cavo sia integro. Se il cavo è lesionato o in caso di anomalia di funzionamento di uno qualsiasi dei punti di cui sopra, contattare un tecnico specializzato prima di usare la macchina.

Controllare che le viti sul retro e sotto il basamento e il dado in fondo al bicchiere siano ben serrate.

Controllare che il coltello (3J) sia integro e ben affilato.

### **Ricerca guasti**

**ANOMALIA:** La macchina non parte oppure si ferma e non può essere fatta ripartire.

**INTERVENTO:** Controllare che la spina sia infilata correttamente nella presa di corrente. Montare correttamente il bicchiere (3I). Infilare il coperchio nel braccio e abbassare quindi il coperchio a chiudere il bicchiere. Controllare che i fusibili siano intatti e del giusto amperaggio. Portare il selettore di velocità su "0" e attendere qualche minuto prima di riprovare. Se necessario contattare un tecnico specializzato.

**ANOMALIA:** Scarsa capacità oppure risultati insoddisfacenti.

**INTERVENTO:** Controllare che il coltello (3J) sia integro e ben affilato. Vedere al punto: **SUGGERIMENTI PER LAVORAZIONI VELOCI E CON I MIGLIORI RISULTATI.**

### **Caratteristiche tecniche SB-4**

**LAVORAZIONI AMMESSE:** Per frullare, mescolare, montare, sbattere e tritare. Per la preparazione di salse, oli aromatizzati, sughi, condimenti, maionese, pastella per friggere, passati di pomodoro, budini, frullati di frutta, cocktail, frappe e altro ancora.

**DESTINATO A:** Ristoranti, bar, mense, case di cura, ospedali, scuole, tavole calde, grandi cucine e altro.

**BICCHIERE:** Il bicchiere, il coltello ed il coperchio possono essere tranquillamente lavati in lavastoviglie.

Capacità: 4 litri. cala graduata da 0,5 a 3,8 litri. 10-140 once. 2-16 coppe.  
Dosatore dell'olio: capacità 1 dl.

**MACCHINA:** Motore (alt. 1): 1000W, 220-240V monofase, 50/60 Hz. Fusibili nel quadro elettrico del locale: 10 A, ritardato. Motore (alt. 2): 1000W, 110-120V monofase, 50/60 Hz. A. Fusibili nel quadro elettrico del locale: 10 A, ritardato. Salvamotore con ripristino automatico. Trasmissione: a cinghia. Sistema di sicurezza: interruttore meccanico di sicurezza. Protezione: IP34. Rumorosità LpA (EN31201): <84 dBA.

**SELETTORE DI VELOCITÀ:** Manopola per la regolazione a piacere della velocità da 700 a 15000 giri/minuto. Regolazione elettronica della velocità indipendente dal carico. Funzione SPF (Separate Sprinter Puls Function), per l'accelerazione immediata dal valore selezionato fino a 15000 giri.

**MATERIALE:** basamento: lega di alluminio.

Bicchiere e dosatore dell'olio: polisulfone resistente all'urto e al calore. Coltello: lame in acciaio della migliore qualità, albero e cuscinetti a sfere: acciaio inossidabile. Il bicchiere, il coltello, il coperchio e il dosatore lavabili in lavastoviglie. Quindi non è necessario smontare il coltello dal bicchiere.

**PESO:** Macchina 5,7 kg. Bicchiere 0,9 kg.

**NORME:** ISO 9001, NSF STANDARD 8, Direttiva sulle macchine Ue 89/392 EEC.