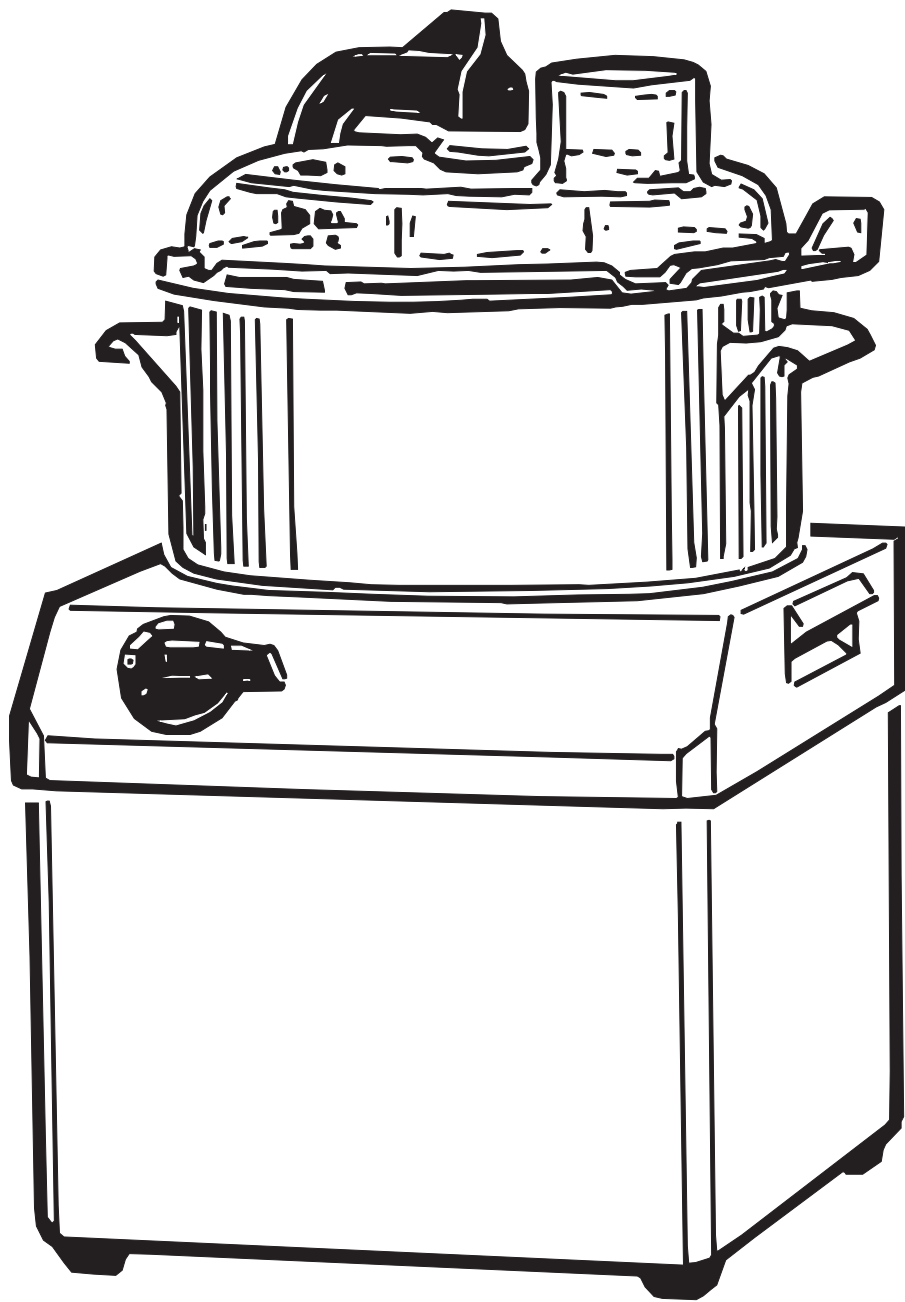


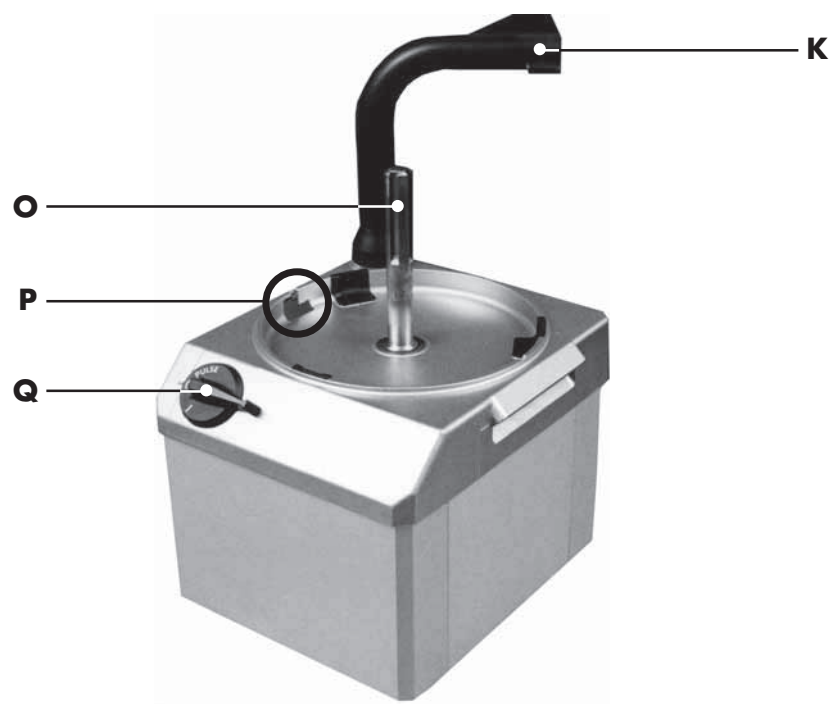
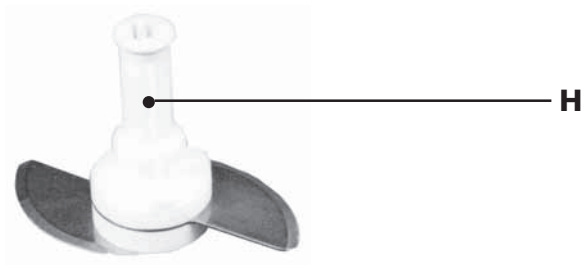
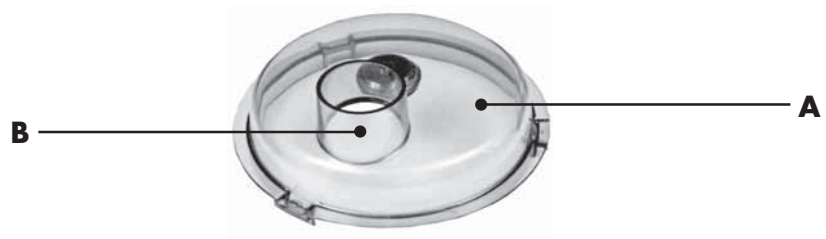
# Hällde VCM-41/42

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



**Food Preparation  
Fast and Easy**





# BEDIENUNGSANLEITUNG

## VCM-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 Röhreinsatz/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 cm<sup>3</sup> 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 Geschirrspülnern 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 Mikrottesla.

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 Mikrottesla.

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.

# VCM-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.

Sollevarlo il braccio di sicurezza portandolo al centro del coperchio.

### SMONTAGGIO

Sollevarlo 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, e la 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 mikrottesla.

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 mikrottesla.

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.